



FORRET

Røget laks m. pocheret æg

Ingredienser:	Antal personer: 4-5
4 - 10 skv. Røget laks	
5 stk. Æg	
150 gr. Rejer	
150 gr. Bacon	
1 dl. Eddike	
8 stk. salatblade	
4 skv. Toastbrød	
Dild/senneps dressing	
Salt, peber	

Fremgangsmåde: Fyld en 3 ltr. gryde med vand, tilsæt ½ dl. eddike og bring det i kog. Tag en kop eller en lille skål, kom en spsk. eddike i og slå forsigtigt et æg ud i koppen, pas på det ikke »flyder ud«. Fyld en lidt mindre gryde med koldt vand. Når vandet er i kog skrues ned på lavt blus, med en grydeske røres hurtigt rundt i vandet så der bliver et »hul« i midten, 1 æg hældes forsigtigt ned i hullet og æggeghviden vil hurtigt samle sig om blommen. Efter ca. 3 min. tages ægget forsigtigt op med en hulske og lægges i gryden med det kolde vand. Gentag med de resterende æg og gem gryden med det varme vand. Inden servering lægges alle æg i det varme vand, så æggene er lune når de serveres. Del baconskiverne i 2 el. 3 stykker og steg dem sprøde på en pande. Rist toastbrødet i lidt fedtstof på begge sider i panden og lad dem køle af. Læg salatblade på brødet, anret lakseskiverne lidt fikst, læg det lune æg på, drys lidt dilledressing på og rundt om ægget og pynt til sidst med rejer det sprøde bacon.