

FORRET

Bruschetta m. skinke og spejlæg.

Ingredienser:

Antal personer: 4

4 skv.	Godt brød f. eks. ciabatta
1/2 glas.	Peberfrugt (røget/syltet)
4-8 skv.	Lufttørret skinke
1 pose.	Tomater (soltørret)
Ca. 2 spsk.	Basilikum frisk
1 spsk.	Rosiner
0 - 2 fed	Hvidløg
4 stk.	Æg
	Smør

Fremgangsmåde: Smør brødsriver på den ene side, rist dem på en brødrister, først med smørsiden opad, derefter den anden side (ikke for meget).

Kom peberfrugt, tomater, basilikum, rosiner og hvidløg i blenderen og hak det til en smørbar pesto. Smag evt. til med ekstra salt og peber

Smør et godt lag på brødsriverne (på smørsiden), læg skinkesriverne på i »bølger«, så de ikke går udover brødkanten. Sæt dem i en forvarmet ovn (200°) til skinken tager lidt farve.

Spejl æggene og læg et spejlæg ovenpå den lune Bruschetta og server straks.