

---

## FORRET

### *Røget laks på ristet brød m. porcheret æg.*

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- 4 stk. Æg
- 4-6 skiver Røget ørred
- ½ stk. Iceberg el. anden salat
- 4 skv. Ciabatta el. lignende godt brød
- 2 stk. Tomater store
- 4 skv. Bacon
- 250 g. Yoghurt
- 100 g. Ostecreme m. urter
- 1 spsk. Løg fintrevet
- 1/2 bk. Karse

**Fremgangsmåde:** Start med at blande yoghurt, ostecreme og det fintrevne løg, smag til med lidt peber. Rist brødskiverne pænt lysebrune (ikke sorte). Del baconskiverne i halve og steg dem på panden, når de er stegte lægges de på køkkenrulle, så de beholder deres sprødhed. Tomater halveres, kerner pilles ud og den halve tomat skæres næsten i kvarte (skal hænge sammen så det bliver en »vugge« til ægget.

Så skal vi have porcheret vore æg. Tag en kop, klip et stykke husholdningsfilm på ca. 40 cm. læg det dobbelt over koppen, tryk det lidt ned i koppen så der bliver en »skål« i koppen, kom en 1/2 tsk. olie i bunden og slå et æg i koppen. Snur filmen sammen og sæt en klemme på, gentag med resten af æggene. Kom vand i en lille gryde og bring i kog. Når det koger godt, skru ned til trin 2, stil et minutur til 4,5 min. (er det store æg 5 min. små 4 min.) og kom alle 4 æg i. når uret ringer, tages gryden af varmen og du pøser koldt vand i til vandet er fingervarmt.

**Servering:** Tag 4 tallerkner, læg en skive brød på, så en lille klat creme på som lim, læg så et salatblad på, derefter lægges laksen lidt pænt på, en ordentlig klat creme, læg tomatvuggen på midten, ægget i »tomatvuggen« og et stykke bacon på begge sider af tomaten. Klip lidt karse over hele herligheden.