



## Forret

### Asparges med mimoseæg

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

2 ds. hele	asparges eller
ca.500 gr.	friske asparges
2 spsk.	olivenolie
3 hårdkogte	æg
4 skiver	fransk- eller ciabatta brød
4 skiver	bacon
pynt	salatblade/dild/kørvel/purløg/persille

#### Fremgangsmåde:

Friske asparges: Bræk eller skær den træede ende af aspargesene og kog dem i rigeligt saltet vand i 1-2 minutter afhængig af tykkelsen.

Lad dem dryppe godt af evt. på et viskestykke. Stænk dem med olie.

Skær bacon stykkerne over på midten og steg dem på panden

Del de hårdkogte æg, pil blommerne ud og skær hviderne i små tern.

Rist brødsiverne på en tør pande.

Læg brødet på en dessert tallerken, læg et par salatblade på, derefter asparges på langs, et stykke bacon i hver side, læg æggeghvideternene i midten, pres æggeblommerne gennem en sigte over hvider og pynt med grønt.