

FORRET

Æg i pølseramme

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. grov toast gerne store*
- 4 stk. skinke*
- 6 stk. røde pølser*
- 4 stk. salatblade*
- 4 stk. æg*
- 2 stk. æggehvider*
- ½ spsk. sød fransk sennep*
- 2 spsk. mayonnaise*
- tomatketchup hot*
- karse til pynt*
- salt og peber*

Fremgangsmåde: Pisk de 2 æggehvider meget stive, bland mayonnaise og sennep sammen og bland i æggehviderne.

Flæg pølserne og lav en ramme yderst på brødet, skæres i smig så nøjagtigt som til en foramme. Lav et hul midt i brødet med et glas på ca. 8 cm. Læg en skive skinke på en bageplade med bagepapir, smør lidt af æggemassen på toosten rundt om hullet som lim på skinken, smør resten af æggemassen på oversiden rundt om hullet og læg »pølserammen« ovenpå. Slå et æg ud og fyld i hullet, sættes i ovnen ved 200° og bages til ægget er færdigt. Overskydende pølsestykker bages med og spises af kokken.

Anretning: Læg et salatblad på en dessert tallerken, læg skinketoosten ovenpå, lav en tynd ring med tomat ketchup rundt om ægget og drys med lidt karse.