



Oppskrift

Brødskive med egg og kalkunpålegg



Kokt egg til matpakken smaker alltid godt og gir kroppen næring lenge. Prøv denne sandwichen til matpakken med egg og deilig tilbehør.

1

Slik gjør du

Kok egg hardkokt eller smilende etter smak og behag. Del det i skiver.

2

Smør en grovbrøds kive og legg på et salatblad. Bland fetaost med litt creme fraiche og legg på skiven.

3

Topp med et par skiver kalkunpållegg, delte egg, reddiker og strø over litt oregano, salt og pepper. Topp gjerne med en brøds kive så har du den perfekte eggesandwich.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg 1 stk

Landbrød 1 stk

Smør 1 ss

Salat 1 blad

Fetaost 1 ts

Crème fraîche 1 ts

Prior røkt kalkunfilet i skiver 2 skiver

Reddiker 2 stk

Oregano

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose