Oppskrift

Frokost med kokt egg på brødskiva



Hva er vel bedre enn en deilig frokost? Kokt egg gjør alt bedre og metter lenge!

1

Slik gjør du

Kok egg slik du liker de. Vi har anbefalinger på hvordan man skal koke egget for forskjellige resultater. Du kan lese om koketid på egg her. Smør en skive landbrød med smør og legg på salat, cottage cheese og hakket gressløk.

2

Topp med kalkunskinke, tomater og basilikum.

3

Lag en god bolle med yoghurt toppet med alle de gode ingrediensen. Server med et glass eplejuice og kok deg en god te. Perfekt start på dagen!

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	1 stk
Landbrød	1 stk
Smør	
Hjertesalat	1 blad
Cottage cheese	2 ss
Finhakket gressløk	1 ss
Prior Kalkunbiff	2 skiver
Cherrytomater	3 stk

Bolle ved siden av

Gresk yoghurt	1 dl
Hasselnøtter	1 dl
Banan	0,5 stk
Mango	0,5 stk (delt i to båter)
Kokosflak	
Honning	1 ts
Mynte	

Allergener

Gluten

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter