Oppskrift

Slik lager du eggeskyer med kalkunpålegg og parmesan



Visste du at du kan lage eggeskyer av eggehvite og eggeplommer? Kalles også cloudy eggs. Slik lager du den kreative og morsomme retten!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 grader. Skill eggehviter og eggeplommeri to boller. Pass på at eggeplommene ikke sprekker.

2

Pisk eggehvite

Finhakk PRIOR kalkunfilet. Pisk eggehvitene stive med en elektrisk visp. Vend forsiktig inn revet parmesan, finhakket kalkunfilet og krydre røren med salt og pepper.

3

Stek i ovnen

Fordel røren i 4 flate boller på en stekeplate med bakepapir. Lag en liten grop i midten. Stek i ovnen i ca. 5 min.

Ta ut platen. Ha forsiktig over en eggeplomme i hver kake i den lille gropen. Stek så videre i ovnen i ca. 3-5 min eller til eggeplommen blitt litt fast. Server med litt finhakket gressløk og revet parmesan.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
PRIOR kyllingfilet naturell i skiver	1 pk
Parmesan (revet)	1 dl
Hakket gressløk	1 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose