Oppskrift

Egg og bacon frokostpaier



Egg og bacon er hele norges helgefrokost nummer en. Hva med å prøve en morsom og eksklusiv vri med hollandaise og tomater?

1

Varm ovnen til 200 grader. Bruk et muffinsbrett og smør formene (fordypningene) lett.

Stikk eller skjær ut 8 runde toast av brødskivene, de skal ha omtrent samme størrelse som bunnen i formene.

2

Stek baconskivene gylne i stekepannen. Løft ut baconskivene og stek toastene lett gylne (og gjerne litt sprø. Fordel toastene i formene og legg en baconskive rundt langs med kanten.

3

Knekk et egg forsiktig ned i hver form. Sett brettet i ovnen og stek i 8-10 minutter, eller til hviten har stivnet. Løft minipaiene forsiktig ut av formene og dryss over litt salt, pepper og gressløk før servering. kutt opp og dander med friske cherrytomater.

4

Slik lager du sitron-hollandaise

Smelt smøret stille og rolig over svak varme i en kasserolle. Ikke rør i smøret og unngå at det koker. La det ”hvite” i smøret synke til bunns, det er helst kun det klarede smøret på toppen som skal brukes.

5

Visp sammen eggeplommer, vann og sitronsaft i en stål- eller glassbolle. Kok opp en liten kjele med vann og sett bollen over kjelen. Pass på at vannet ikke koker og at bollen ikke kommer i kontakt med vannet.

6

Pisk eggeplommene energisk i et minutts tid, eller til de begynner å tykne som en tykk eggedosis. Spe med smøret, litt etter litt, mens du hele tiden pisker energisk. Begynn veldig forsiktig og sørg for at smøret er pisket skikkelig inn før du sper med mer. Blir sausen veldig tykk kan du piske inn et par spiseskjeer kaldt eller lunkent vann før du fortsetter med smøret. Sausen skal bli tykk, fyldig og luftig i konsistensen. Smak til med salt og pepper. Sett sausen et lunt sted frem til servering.

Hvis sausen sprekker fordi den er blitt litt for varm kan du redde den ved å piske sammen en eggeplomme og litt vann i en bolle, for så å spe forsiktig med den skilte sausen. Har den derimot kokt og blitt kornete – må du dessverre begynne på nytt.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Kalkunbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Prior kyllingbacon	12 stk eller
Prior kalkunbacon	12 stk
Smør eller olje til steking	ønsket mengde
Salt & Pepper	
Hakket gressløk	1 stk (mengde etter ønske)
Landbrød	4 skiver
Cherrytomater	1 klase / boks

Sitron hollandaise

Smør	250 g
Eggeplomme	3 stk
Vann	2,5 ss
Sitronsaft	2,5 ss
Salt & Pepper	

Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose

Gluten