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 grovbrødskive og legg på et salatblad. Bland fetaost med litt creme fraiche og legg på skiven.

3

Topp med et par skiver kalkunpålegg, delte egg, reddiker og strø over litt oregano, salt og pepper. Topp gjerne med en brødskive 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

- Egg
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose