

Image not found or type unknown



Oppskrift

Spicy indiskinspirert eggerøre

Image not found or type unknown



Eggerøre er ikke bare eggerøre. Her får du en spicy indisk variant som garantert er utenom det vanlige. Denne er for deg som ønsker å prøve noe nytt med egg!

1

Visp eggene sammen med en klype salt og pepper. Finsnitt chilien (fjern eventuelt frøene) og finhakk hvitløk og rødløk. Del tomatene og fjern det meste av den bløte kjernen. Skjær tomatkjøttet i små biter.

2

Varm litt olje eller smør i en stekepanne og fres ingefær, hvitløk og rødløk under omrøring over middels varme. Tilsett garam masala og la det frese videre til løken blir myk - uten at den får noe særlig farge.

3

Ha i tomatene og bland alt godt sammen. Tilsett eggene og en liten håndfull hakket koriander. Stek over middels varme under konstant omrøring til eggene akkurat har «satt seg». Server eggerøren med det samme.

Ingredienser

Du trenger

Prior egg	6 stk
Frisk Ingefær, finhakket	1,5 stk
Grønn chili	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Rødløk	1 stk

Du trenger

Plommetomat	3 stk
Garam masala	0,5 ts
Koriander	1 stk
Salt & Pepper	etter ønske
Smør og olje til steking	til steking

Allergener

- Egg
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose