



FØRRET

Ristet toastbrød m. røget ørred & æggestand

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 skv. *Toastbrød*
- 2 dl. *Letmælk*
- 50 gr. *Smør/margarine/olie*
- 3 stk.. *Ørred*
- 4 stk. *Æg*
- ½ bakke. *Karse*
- 4-8 bl. *Icebergsalat*
- Salt & peber*

Fremgangsmåde:

Smør toastbrødene med smør/margarine på den ene side, krydr med salt og peber. Lægges på en bageplade og sættes i ovnen (sammen med æggestanden), tages ud når de er pænt brune og sprøde.

Pisk æggene sammen med en gaffel, undgå luftbobler, tilsæt mælk, 1 lille tsk. salt og ¼ tsk. peber. Smør en aflang form med fedtstof, hæld massen i formen og sæt den i en kold ovn i vandbad (vandet skal gå halvvejs op på siden af formen), sæt ovnen på 175°. Lad massen stå i 30 min. sluk for ovnen og lad den stå i ca. 15 min. mere, til massen er helt stivnet.

Læg en skive toast på en desserttallerken, et salatblad ovenpå, så ørredfileten, læg en skive æggestand ved siden af og pynt med lidt karse.