



FORRET

Små ovnæggekager med røget laks.

Ingredienser:

Antal personer: 4

6 stk.	Æg
200 gr.	Hytteost
2 spsk.	Mel
1 tsk.	Salt
100 gr.	Røget laks i tynde skiver
4 stk.	Mini flûtes
6 stk.	Cherrytomater
4 stk.	Citronbåde
10 stlk.	Purløg
	Peber

Fremgangsmåde: Pisk æg, hytteost, mel, salt og peber sammen. Smør 4 ramakinskåle og fordel æggemassen heri. Bag æggekagerne ved 200° i ca. 25-30 min. i midten af ovnen. Afkøl æggekagerne til de er lune, pynt med lakseskive, halve cherrytomater og purløg stilke. Læg flûtes i ovnen mens du pynter æggekagerne. Server med flûtes og citronbåde