

FORRET

Bruchetta m. lufttørret skinke og porcheret æg.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 skv. Brød (gerne ciabatta)
- 8 skv. Skinke lufttørret
- 1 ds. Aspargessnitter
- 4 tsk. Dijon sennep
- 4 spsk. Mayonnaise
- 4 stk. Salatblad
- 4 stk Æg (porcheret)

Fremgangsmåde: Rist brødsiverne og lad den køle af, brug sennep som »smør« og lav en pæn ring af mayonnaisen, som lim til salatbladet, skær skinkesiverne i strimler, ca. 5-10 mm. tværs. Fordel strimlerne ovenpå salatbladet, lav »en rede« i midten til ægget og fordel aspar-gessnitter rundt om ægget.

Tag en 3 ltr. gryde, kom ca. 2 ltr. vand, 2 tsk. salt og en kop eddike i og bring i kog, skru ned for varmen til ca. 2. Tag en kop, kom en tsk. eddike i og slå et æg ud i den. Tag en gryde-ske og rør kraftigt rundt i vandet, så det bliver et »hul« i midten, hæld forsigtigt ægget ned i hullet, saml ægget lidt med grydeskeen, hvis det er nødvendigt. Hav en skål med koldt vand klar, og når ægget har fået 3 min. tages det op med en hulske og lægges i vandet, (for at stoppe kogeriet). Gør det samme med de resterende æg.