

## FORRET

### *Franskbrødsdelle med løg og spejlæg*

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

5 stk. Æg

4 skv. Franskbrød

5 stk. Løg

300 gr. Fars (gris/kalv)

½ dl. Mælk

1 spsk. Mel

125. gr. Smør

4-8 stk Salatblade

Salt, peber

**Fremgangsmåde:** Kom farsen i en røreskål, drys en tsk. salt i og bland godt, tilsæt så et fint-revet løg, et æg, mel og en lille tsk. peber, bland det hele godt sammen og sæt gerne på køl i 30 min. Lav et hul på ca. 40-50 mm i franskbrødsskiverne. Smør den ene side af skiverne med lidt smør, sæt skiverne (med smørsiden nedad) på en bageplade beklædt med bagepapir. Del farsen i 4, fyld så først hullerne godt op med fars og fordel resten i et jævnt lag på brødskiverne. Sættes i ovnen ved 200° i ca. 15 min. eller til farsen får »frikadellefarve«.

Pil resten af løgene, halver dem og skær i 4-5 mm. skiver. Steg dem på en pande i lidt olie, husk når du skal lave bløde løg, tilsæt en lille halv kop vand, steg med god varme til vandet er fordampet, skru så ned til halv varme, tilsæt lidt salt og peber, rør af og til løgene er pænt lysebrune.

Steg 4 spejlæg.

Tag desserttallerkener, læg et eller 2 salatblade, så farsbrødet, fordel løgene ovenpå dellen og til sidst et spejlæg.