

Røget ørred med røræg

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 skiver fuldkørnsrugbrød

2-4 salatblade

200 g røget ørred

2 tomater

Røræg:

3 æg

purløg eller dild

salt og peber

5-10 g smør

Beskrivelse

Anret ørred og salatblade på de to skiver rugbrød.

Pisk æggene godt sammen og tilsæt finthakket purløg eller dild samt lidt salt og peber.

Smelt smørret på en Tefalpande. Hæld æggemassen på panden og rør i den med en dejskraber. Når al væde er væk, er røræggene færdige.

Læg røræg på fisken og pynt med tomater skåret i skiver eller både.