

Ingredienser:

1 æg
1 forårsløg, rensset og skåret i tynde skiver
1 cherry tomat i kvarte stykker
Skinketerninger / strimler (kan udelades)
ca. 20 g smelteost eller gratineringsost
1 knivspids Cayennepeber
Salt og peber

Tilberedning:

1. Smør en lille skål (8 cm x 5 cm dyb) med lidt olie
2. Forårsløget fordeles i bunden af skålen
3. Skinkekødet fordeles jævnt
4. Tomat fordeles jævnt
5. Ægget slås ud herover
6. Cayennepeber, salt og peber drysses over
7. Alt dækkes med smelteost

*Tilberedes i forvarmet ovn i ca. 9 min. ved 225°
eller til der er en lysebrun overflade*

Tips:

Gem evt. lidt af den grønne top af forårsløg,
strø de tynde skiver over ægget, før osten tilsættes

Kis' brunch cup

(1 person)

