

Gulerodsredder til brunch

Opskrift til 4 stk.

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 200 g gulerod
- 4 æg
- 4 stykker parmaskinke
- 60 g revet ost (mozzarella)
- lidt salt og peber
- 1 spsk. fintsnittet purløg

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skræl gulerødder, du kan kassere yderste skræl og gemme resten. Byg reder op af skrællerne. Det kan være lidt svært at få dem til at stå, men læg et par stykker af de her skræller oven på hinanden, sæt dem på højkant og lav en bue. Gør det igen og igen, ind til du har en rede der står af sig selv
3. Kom parmaskinke omkring, bøj det forsigtigt ind over gulerødderne, så de her reder bygges lidt kraftigere op
4. Slå et æg ud i hver og kom lidt revet ost i
5. Drys salt og peber over og bag i 7-8 minutter til ægget ikke længere er flydende og osten er smeltet
6. Spis med lidt purløg over