

Toast med pesto, bacon og spejlæg

Opskrift til 1 toast

Forberedelsestid

10

Tilberedelsestid

10

Samlet tid

20

Ingredienser

Pesto (et glas)

- 60 g basilikum
- 15 g ristede pinjekerner
- 1 tsk. citronsaft
- 1/2 fed hvidløg
- 1/4 tsk. salt
- 15 g parmesanost
- 1 dl olie (jeg bruger en smagsneutral olivenolie)

Andet

- En skive toastbrød
- Lidt salat
- 2 spsk. af pestoen
- Et par skiver tomat
- Et stykke bacon
- Et spejlæg
- Salt, peber og chiliflager

Sådan gør du

Pesto:

1. Start med at lave pestoen ved at rist pinjekernerne på en tør pande
2. Kom alle ingredienserne minus olie i en minihakker eller foodprocessor og kød rundt til det er blendet så meget som muligt
3. Bland det op med olien

Toast:

1. Rist toastbrødet – for eksempel på en brødrister.
2. Steg bacon sprødt på en pande og lav et spejlæg i fedtet fra bacon.
3. Skyl salat og skær tomat i skiver.
4. Smør toastbrødet med pesto og top med et salatblad, et par skiver tomat, bacon og spejlæg på toppen.
5. Drys med salt, peber og lidt chiliflager