

Oppskrift

karbonader med egg på pannestekt landbrød



Karbonader og speilegg er enkelt, rakt og supergodt. kos deg med et skikkelig karbonadesmørbrød fra den norske bonden!

1

Rist brød og stek egg

Rist brødet i en panne med litt smør. Stek deretter rødløk og speilegg i samme panne.

2

Stek karbonader og dander brødet

Stek Gilde karbonader i litt smør i en annen stekepanne på middels temperatur til de er gjennomvarme. Ha salat på brødsnivene og topp med stekt løk, karbonader, revet cheddar, egg og salsa.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Karbonader	1 pk
Landbrød	4 skiver
Rødløk	1 stk
PRIOR egg	4 stk
Cheddar	1 dl (revet)
Salsa (ferdig)	1 stk
Salat	
Smør eller olje til steking	

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya