

Oppskrift

Rugbrød med bacon, egg og avokado



Ristet rugbrødskeive smurt med rødbetkrem, skivet avocado, bacon og gressløk. Delt kokt egg og spirer.

Denne retten er perfekt til frokost, lunsj og kvelds!

1

Slik gjør du:

Stek baconet i stekepanne 2 minutter på hver side, eller på et bakepapir i ovnen 8-10 min på 180 grader.

2

Lag rødbetkrem

Bland så fetaost, rømme og rødbete med gaffel eller bruk en stavmikser. Smak av med salt og pepper. Del opp avokado i skiver. Kok egg i ca. 7-10 min.

3

dander og server

Fordel rødbet-kremen på brødet og topp med Go og Mager bacon, avokado, egg og spirer eller urter på toppen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Stjernebacon 1 pk
Grovt knekkebrød 4 stk
PRIOR egg 4 stk
Avokado 2 stk
Pepperrot (revet) 1 neve
Olivenolje 1 ss
Bønnespirer 1 neve
Lime 1 stk
Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Egg