



Oppskrift

## Frokost med kokt egg på brødkiva



Hva er vel bedre enn en deilig frokost? Kokt egg gjør alt bedre og metter lenge!

1

Slik gjør du

Kok egg slik du liker de. Vi har anbefalinger på hvordan man skal koke egget for forskjellige resultater. [Du kan lese om koketid på egg her.](#) Smør en skive landbrød med smør og legg på salat, cottage cheese og hakket gressløk.

2

Topp med kalkunskinke, tomater og basilikum.

3

Lag en god bolle med yoghurt toppet med alle de gode ingrediensen. Server med et glass eplejuice og kok deg en god te. Perfekt start på dagen!

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR egg 1 stk

Landbrød 1 stk

Smør

Hjertesalat 1 blad

Cottage cheese 2 ss

Finhakket gressløk 1 ss

Prior Kalkunbiff 2 skiver

Cherrytomater 3 stk

### Bolle ved siden av

Gresk yoghurt 1 dl

Hasselnøtter 1 dl

Banan 0,5 stk

Mango 0,5 stk (delt i to båter)

Kokosflak

Honning 1 ts

Mynte

## Allergener

Egg

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter