



Oppskrift

## Slik lager du eggeskyer med kalkunpålegg og parmesan



Visste du at du kan lage eggeskyer av eggehvite og eggeplommer? Kalles også cloudy eggs. Slik lager du den kreative og morsomme retten!

1

## **Slik gjør du**

Sett ovnen på 180 grader. Skill eggehviter og eggeplommeri to boller. Pass på at eggeplommene ikke sprekker.

2

## **Pisk eggehvite**

Finhakk PRIOR kalkunfilet. Pisk eggehvite stive med en elektrisk visp. Vend forsiktig inn revet parmesan, finhakket kalkunfilet og krydre røren med salt og pepper.

3

## **Stek i ovnen**

Fordel røren i 4 flate boller på en stekeplate med bakepapir. Lag en liten grop i midten. Stek i ovnen i ca. 5 min.

Ta ut platen. Ha forsiktig over en eggeplomme i hver kake i den lille gropen. Stek så videre i ovnen i ca. 3-5 min eller til eggeplommen blitt litt fast. Server med litt finhakket gressløk og revet parmesan.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

Kalkunfilet Røkt 110g

## Ingredienser

### Du trenger

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| PRIOR egg                            | 4 stk |
| PRIOR kyllingfilet naturell i skiver | 1 pk  |
| Parmesan (revet)                     | 1 dl  |
| Hakket gressløk                      | 1 stk |
| Salt & Pepper                        |       |

## Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose