



Oppskrift

# Eggepanne med kalkunpålegg, spinat, feta og løk



Eggepanne passer perfekt som enn brunsj eller lunsj! bruk gjerne med restemat eller smaker kjempegodt med kalkunpålegg og marinert rødløk. Prøv deg på

denne smakfulle og enkle pannene.

Et tips er å begynne med å marinere rødløken, så kan den godgjøre seg mens du steker egg og lager resten av oppskriften. Denne retten representerer ekte matglede!

**1**

## **Begynn med å marinere løken**

Mariner rødløk raskt og enkelt med lime. Skjær 1 stor rødløk i tynne skiver og bland løken med 3 ss limesaft, 1,5 ss sukker og en god klype salt. Bland det godt sammen og la løken marinere i minst 5 minutter.

**2**

## **Mens løken godgjør seg begynner du meg eggene**

Bruk en liten panne og smelt litt smør i pannen. Knekk i eggene og stek eggene over middels høy varme til hviten stivner og plommen fortsatt er bløt. Tilsett en fløteskvett i pannen underveis i steking. Trekk pannen vekk fra varmen når eggene er ferdige.

**3**

## **Fres spinaten i en ny panne**

Bruk en annen panne og fres spinaten raskt over høy varme til den akkurat klapper sammen. Fest hvitløkfeddet på en gaffel og bruk hvitløkgaffelen til å røre med. Krydre spinaten lett med salt og pepper og legg den over i pannen med egg

4

## **Dryss over feta og andre godsaker til slutt**

Dryss over smuldret fetaost og litt finsnippet chili. Topp med syltet eller marinert rødløk og ønsket pålegg, server godt brød ved siden av.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR egg 2 stk

Matfløte 2 ss

Spinat 100 g

Hvitløksfedd 1 stk

Fetaost 60 g

Prior røkt kalkunfilet i skiver 6 skiver

Grønn chili 1 stk

### Syltet rødløk

Rødløk 1 stk

Lime 3 ss

Hvitt sukker 1,5 ss

Salt 1 ts

### Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose