



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grøntsagsbiks med spejlæg og surt

Det skal du bruge

2 stk gulerødder
2 stk pastinakker
1 stk bagekartoffel
1 stk rødløg
4 stk æg
1 stk surdejsbolle
½ pk bredbladet persille
2 spsk worcestershire sauce
½ glas drueagurk i skiver
1 pose ketchup

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Rodfrugter:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Skræl alle 3 slags rodfrugter og skær i tern på ca. 1½ x 1½ cm. Kom ternene i det kogende vand og skru ned på lav varme. Blanchér i 2-3 min. Hæld straks vandet fra. Lad dem dryppe godt af.
- 2. Grøntsagsbiks:** Pil imens løg og hak groft. Varm lidt olie op i en stor sautérpande og steg rodfrugterne i 2-3 min. ved høj varme til det tager farve. Skru ned til medium varme, tilsæt løg og steg 1 min. Læg låg på og steg videre ca. 5-7 min. til rodfrugterne er møre. Vend jævnlige i det.
- 3. Spejlæg:** Varm lidt olie på en pande og steg spejlæg ved medium varme.
- 4. Tilbehør:** Skær brødet i tykke skiver og rist på en brødrister. Skyl og hak persillen groft.
- 5. Servér:** Smag grønssagsbiksen til med salt, peber og worcestershire/engelsk sauce. Gem resten af saucen og sæt på bordet til dem, der vil have ekstra smag. Servér biksen med persilledrys, spejlæg, brød, drueagurker og ketchup.