



Æg & Rejer / Varm leverpostej med bacon og champignon

Varm leverpostej med bacon og champignon

1 bakke leverpostej
75 g bacon
100 g champignoner

Æg & Rejer

2 stk æg
175 g rejer (har været frosset)
½ stk citron
½ pk dild, frisk
1 pose mayonnaise

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Tænd ovnen og varm op til 160°C (Varmluft). Kom leverpostejen over i et passende ovnfast fad og lun den 15-20 min. Læg æggene i en gryde med et par cm koldt vand. Bring vandet i kog ved middelhøj varme med låg. Skru ned for varmen, når vandet koger og lad dem småkoge i 10 min. Tag straks æggene op og læg dem i en skål koldt vand.
- 2. Varm leverpostej med bacon og champignon:** Kom bacon på en pande og steg den sprød. Del imens champignonerne i kvarte. Læg baconen over på en tallerken og kom champignon på panden. Steg i 4-5 min. til de får lidt farve. Krydr med lidt salt og peber. Fordel begge dele over leverpostejen ved servering.
- 3. Æg & Rejer:** Pil æggene og del i to på langs. Hæld væden fra rejerne. Skær citron i både og pluk dilden. Anret æg med mayonnaise på og top med rejer og dild. Servér med citron til.