



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Grøntsagsbiks med spejlæg og ristet rugbrød

Det skal du bruge

200 g gulerødder
300 g pastinak/persillerod
1 stk bagekartoffel
1 stk rødløg
4 stk æg
2 skiver rugbrød (har været frosset)
1 drys persille, bredbladet
1½+2½ spsk worcestershire sauce
50 g rødbeder i tern
4 tsk ketchup

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Skræl alle 3 slags rodfrugter og skær i mindre tern på ca. 1½ x 1½ cm. Pil og hak løg groft.
- 2 Steg rodfrugterne i en stor sautérpande i olie 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. 10 min i alt. Vend jævnligt i det.
- 3 Varm lidt olie på en pande og steg spejlæg ved medium varme.
- 4 Rist rugbrødet på begge sider på en brødrister. Skyl og hak persillen groft.
- 5 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.
- 6 Servér biksen med persilledrys, spejlæg, rødbeder, rugbrød og ketchup.

Allergener

Æg, Byg, Hvede, Rug, Sennep

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.421 kj / 579 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	17,7 g
heraf mættede fedtsyrer	4,0 g
Kulhydrat	79,0 g
heraf sukkerarter	32,6 g
Protein	25,8 g
Salt	2,0 g
Kostfibre	18,6 g