



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Menemen med fetaost och granatäppeltopping

Menemen

Gul paprika 1 st
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Kons. körsbärstomater 1 förp
Chili flakes 2 krm
Ägg 4 st
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk

Granatäppeltopping

Granatäpple 1 st
Bladpersilja 20 g
Fetaost 50 g

Till servering

Surdegsbaguette 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Grädda surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
2. **Menemen:** Tärna gul paprika. Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna och fräs allt ca 5 min.
3. Tillsätt konserverade körsbärstomater, socker, salt och chili flakes. Sjud under lock ca 5 min (se tips!).
4. Gör fyra gropar i tomatsåsen och knäck försiktigt ner äggen. Sjud under lock ca 5 min, tills äggen precis stelnat. Låt äggen vara hela eller vänd runt allt till en ägggröra.
5. **Granatäppeltopping:** Kärna ur granatäppet genom att rulla det på bänken med lite tryck så att kärnorna lossnar lättare. Halvera och pilla ur kärnorna. Grovhacka bladpersilja. Smula fetaost. Blanda allt i en skål.
6. Servera menemen med granatäppeltopping och surdegsbaguette.

TIPS! Inget lock till stekpannan? Täck med aluminiumfolie istället!