Eggerøre på toast



Ingredienser

Eggerøre:
♥ 8 egg
♥ 2 ss kremfløte
♥ 60 g smør
♥ kvernet salt

Toast:
♥ 4 skiver godt brød
♥ 50 g smør

Pynt:
♥ kvernet salt og pepper
♥ 2 ss gressløk, finhakket

Fremgangsmåte

Eggerøre:
Visp eggene lett sammen med kremfløte.

Smelt smøret i en kjele. Tilsett eggeblandingen.

Stek så eggerøren mens du følger med hele tiden. Bruk en slikkepott til å skyve eggerøren bort fra midten av kjelen etter hvert som eggerøren begynner å tykne og stivne i bunnen av kjelen. Hold deg til middels varme på platen og ta deg god tid. Ta eventuelt kjelen litt av og på platen, slik at du hele veien har kontroll på varmen på kjelen mens du vender rundt på eggerøren.

Mot slutten vender du inn resterende 20 gram smør. Ta kjelen av platen når eggerøren er akkurat gjennomstekt, men fortsatt litt bløt. Smak til med kvernet salt og eventuelt pepper.

Toast:
Smør brødskivene med smør på begge sider. Stek dem i stekepanne på begge sider til brødene blir gylne og sprø.

Legg på rikelig med eggerøre.

Dryss på gressløk, kvern over salt og pepper til slutt. Serveres nylaget.

Tips

♥ Visp egg og kremfløte lett sammen før du har dette i stekepannen. Dette gjør at eggerøren blir jevnt gul og uten hvite eggehviteflekker. Men det er ikke meningen å piske luft inn i eggemassen, så slutt å vispe så snart eggemassen er jevn.

♥ Bruk gjerne kjele i stedet for en stekepanne. Det gir mindre stekeflate, som gjør at eggerøren blir stekt mer skånsomt.

♥ Husk å ikke ha for sterk varme på platen, igjen for at eggerøren skal bli skånsomt stekt. Vend stadig rundt på eggerøren med slikkepotten og pass for all del på å ta kjelen av platen før eggerøren er helt ferdigstekt. Den vil stivne til litt mer ved avkjøling.

♥ Ønsker du ekstra kremete eggerøre, kan du tilsette noen små klatter kaldt smør til (ca. 30 gram til sammen) når eggerøren er ferdig stekt, og så vende rundt slik at det sakte smelter inn i eggerøren.

♥ I stedet for ekstra smør kan du røre inn 2 ss crème fraîche etter at eggerøren er tatt av platen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eggerore-pa-toast