Speilegg med pesto (Pesto Eggs)



Ingredienser

Basilikumpesto:
♥ 125 g parmesan
♥ 2 basilikumplanter (se tips)
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl god olivenolje (extra virgin)
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts flaksalt

Speilegg med pesto (Pesto Eggs):
♥ 3 ss basilikumpesto (se tips)
♥ 2 egg
♥ kvernet salt og pepper
♥ chiliflak (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Basilikumpesto:

Start med å rive parmesanosten.

Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i.

Kjør blandingen sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen.

Smak til med presset sitronsaft og flaksalt.

Speilegg med pesto:

Ha pesto i stekepannen (det er da ikke nødvendig med noe ekstra olje i pannen).

Smør pestoen utover pannen og knekk over eggene.

La dette steke på middels varme (se tips). Legg gjerne over et lokk på slutten av steketiden som gjør at eggene blir gjennomstekt selv om varmen på platen ikke er så høy.

Eggene blir best når hviten er helt gjennomstekt og eggeplommen fortsatt er litt bløt inni.

Når eggene er ferdig stekt, krydres eggene med kvernet salt, pepper og gjerne chiliflakes.

Serveres nylaget!

Tips

♥ Fersk basilikum fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. 1 plante tilsvarer en god neve. Jeg bruker både blader og stilkene som jeg river av planten. Det går fint å bruke 1 basilikumplante i stedet for 2, men da blir pestoen litt mindre grønn og får litt mindre basilikumsmak.

♥ Det er ikke eksakte mål til denne oppskriften, så smak til pestoen med hvitløk, sitronsaft og salt etter din personlige smak.

♥ Det er kjekt å lage litt ekstra pesto når man først er i gang. Denne porsjonen pesto gir mer enn det du trenger til å lage 2 speilegg. Jeg har skrevet 3 ss pesto i oppskriften, men hvis noen synes at det ser ut som mer enn 3 ss pesto i pannen på bildene mine, så stemmer kanskje det ja... □□ Jeg leste i en blogg at det er like privat hvor mye pesto man bruker når man lager pestoegg som hvor mye sukker man har i kaffen sin, eller hvor mye tequila man har i sin Margarita... Så det så! □□

♥ Pesto som du får til overs kan fint oppbevares et par uker i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie og la den stå kaldt. Pestoen blir tykkere av å stå i kjøleskapet, men blir mykere igjen når den får stått en stund i romtemperatur. Alternativt kan du røre

i litt ekstra olivenolje for å få den tynnere. Pesto kan også fryses ned.

♥ Det er viktig at varmen på stekeplaten ikke er for høy når du steker speileggene, for ellers kan pestoen under eggene bli svidd. Legg gjerne på lokk som holder på varmen, slik at eggene raskere blir gjennomstekte, men merk at da vil den sterke gulfargen på plommene bli dempet (tips i tilfelle du vil ta et insta-bilde av det ferdige resultatet... □□).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/speilegg-med-pesto-pesto-eggs