Egg and soldiers (Bløte egg med brødpinner)



Ingredienser

♥ 4 egg (størrelse L)
♥ 2 skiver godt brød
♥ 2 ss smør
♥ 30 g parmesan (kan sløyfes)
♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Egg med rennende eggeplomme:
Kok opp en kjele med vann. Når vannet koker legger du romtempererte egg forsiktig ned i vannet.

Ta tiden og la eggene koke i 4 minutter (5 minutter hvis du liker dem litt fastere, se tips).

Soldater (Brødpinner):
Mens eggene koker, smører du brødskivene med smør på begge sider. Skjær brødskivene i pinner.

Hvis du vil, kan du også ha revet parmesan over brødpinnene.

Legg brødpinnene i en stekepanne med litt ekstra smeltet smør og stek dem gylne og sprø på begge sider.

Servering:
Sett eggene i eggeglass. Server de bløtkokte eggene med et dryss flaksalt og brødpinnene ved siden av.

Tips

♥ Kunsten er å koke eggene akkurat passe lenge. Jeg bruker egg i størrelse Large. Det kan være en fordel at eggene er romtempererte og ikke helt kjøleskapskalde, for å hindre at de sprekker når du legger dem i det kokende vannet.

For å få den rette, bløte konsistensen på eggene, pleier det å være tilstrekkelig med 4 minutters koketid, men øk til knapt 5 minutter hvis du liker eggene litt fastere. Koker du dem lenger, vil du ikke få rennende eggeplomme. Kok eventuelt et ekstra egg som du sjekker etter 4 minutter.

– 4 minutter koketid gir fast eggehvite og rennende eggeplomme
– 5 minutter koketid gir fast eggehvite og fast ytre kant på eggeplommen, og så vidt flytende eggeplomme i midten.
– 6 minutter koketid gir såkalte smilende egg (fast eggehvite og bløt, men ikke rennende eggeplomme)

♥ Hvis du vil unngå smør og ost, kan du droppe å ha dette på brødpinnene. I stedet kan du toaste brødskivene i brødristeren og deretter skjære dem opp i pinner. Men smaken blir da så klart ikke helt den samme. □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/egg-and-soldiers-blote-egg-med-brodpinner