

# BRUNCH

## Tilbehør – forslag

Ristet toastbrød, stegt bacon, stegte pølser, stegte tomater, røræg og pandekager m/sirup

## Forbrug pr. familie (4 pers.):

Toastbrød 12 skiver  
Pølser 4 stk  
Tomater 8 stk  
Bacon 4 skiver  
Røræg af 4 æg  
Pandekager 8 stk

## Opskrifter

### Røræg

<b>Du skal bruge</b> 4 æg 4 spsk vand 15 g smør	<b>Sådan gør du</b> Pisk hele æg let sammen med væsken med en gaffel. Smelt smørret på en pande. Hæld æggemassen på. Dæmp varmen. Skrab forsigtigt den stivnede æggemasse fra bunden og ind mod midten med en træspatel. Sluk for panden, lidt før rørægget er stivnet. Læg låg over, så holder overfladen sig blank. Tag forsigtigt rørægget af panden, så den blanke side hele tiden er opad.
--	---

### Pandekager

<b>Du skal bruge</b> 200 g mel (3¼ dl) ½ tsk salt 3 æg ca. 4 dl mælk 3 spsk vand  Margarine til stegning	<b>Sådan gør du</b> Bland ingredienserne godt sammen med piskeris, og lad den hvile ca. ½ time i køleskab. Varm en pande op, og kom lidt margarine på. Hæld ½ dl dej på panden. Begynd med pandeskaffet og drej panden, så dejen fordeler sig. Bag pandekagen ved jævn varme, til den er lysebrun. Vend den med en paletkniv. Bag den færdig. Læg pandekagerne oven på hinanden, så de holder sig bløde, til de skal spises.
---	--

### Stegte pølser, tomater og bacon

<b>Du skal bruge</b> 4 pølser 8 små tomater 4 skiver bacon  Margarine til stegning	<b>Sådan gør du</b> Skær et lille kryds i tomaterne i den modsatte ende end blomsten. Skær pølserne i stykker af ca. 2 cm. Skær baconskiverne i stykker af ca. 2 cm.  Varm en pande op, og kom lidt margarine på. Steg først tomaterne til de er gyldenbrune. Steg derefter pølsestykkerne til de er lysebrune. Steg til sidst baconskiverne til de er sprøde. Lig dem på et stykke køkkenrulle, så det overskydende fedt suges fra.
---	--