



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Æggewraps med rødbedehummus, svampe og syltede rødløg

### Det skal du bruge

½ pk bredbladet persille  
4 stk æg  
½ pk kogte rødbeder  
½ dåse kikærter  
1 tsk spidskommen  
1 spsk citronsaft  
200 g champignoner  
½ glas syltede rødløg  
250 g snittet spidskål

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Æggewraps:** Skyl og hak persillen. Blend eller pisk æg,  $\frac{3}{4}$  af persillen, salt og peber til en luftig, ensartet konsistens. Varm en pande op med olie. Steg en tynd æggepandekage til hver og lad dem køle let af.
- 2. Rødbedehummus:** Blend rødbeder, kikærter uden væde, spidskommen, citronsaft, 2 spsk olie, lidt salt og evt. lidt vand til en lækker cremet hummus.
- 3. Stegte svampe:** Rens svampene og skær i grove stykker. Rist hårdt af på en pande med lidt olie. Smag til med salt og peber.
- 4.** Hæld syltede rødløg og snittet kål i skåle. Servér æggewraps med rødbedehummus, kål og svampe. Top med syltede rødløg og drys med det sidste persille.