



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
200 g snittet spidskål

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b 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.