

Æg en cocotte med svampe og skinke

i Cocotte "Grand Cru" - mini

{1 person}

1 dl champignon skåret i kvarte

1 stort stykke god kogt skinke, skåret i strimler

1 tsk smør

1/2 dl fløde

2 spsk frisk revet ost

1 stort æg

salt

sort peber, friskkværnet

purløg

Varm en pande godt op ved høj varme og smelt smøret. Når smøret er bruset af, kommes champignon på panden og ristes hurtigt under omrøring. Når svampene har fået farve, tilsættes skinken og fløden. Tag panden af varmen, smag til med salt og peber og hæld blandingen i en smurt cocotte.

Slå et æg ud over og drys med revet ost.

Kom cocotten i en varm ovn ved 175 grader og bag i 10-12 minutter til æggeviden er stivnet.

Drys med purløg og nyd den rygende varme æg en cocotte.

Pragtfuld som mættende morgenmadsret og som en god frokost med en grøn salat og godt brød til.