

Hamburgerrygg på hashbrownpizza



Hashbrownpizza er en deilig frokost som er litt annerledes, men veldig godt. Denne kan du imponere gjestene med!

1

Slik gjør du

Skrell og rasp poteter. Ha det i et døslag og press ut mest mulig fuktighet. Ha det i en bolle og rør inn raspet mozzarella, egg, hakket hvitløk, salt og pepper. Smelt smør i en liten panne og ha i potetrøren og lag 4 stk “pizzabunner”. Legg de til side og hold de lune under et kjøkkenhåndkle.

2

Skrell asparges

Høvle asparges i tynne strimler med en ostehøvel og legg i isvann så de blir crispy. Stek egg og fordel de på hver sin hashbrownpizza.

3

Topp med asparges, spinat og så mye hamburgerrygg du ønsker og server de med hakket gressløk eller en annen urt hvis du ønsker det.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Poteter	4 stk
Revet mozzarella	1 pk
PRIOR egg	5 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Salt & Pepper	
Smør	
Hamburgerrygg	1,5 pk
Spinat	2 never
Asparges	8 stk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose