

Arme riddere med Prosciutto di Parma, rødløg og spinat



Foto: Mats Dreyer

Arme riddere er oprindeligt en dessert, men her har vi lavet en lækker frokostret efter samme princip! En bedre og saftigere sandwich skal du lede længe efter.

Ingredienser (2 portioner)

- 2 æg
- 2 dl sødmælk
- Salt og peber
- 4 skiver franskbrød eller landbrød
- 2 spsk. revet vellagret Vesterhavsost eller anden fast ost
- 2 spsk. revet cheddar
- 1 rødløg, i skiver
- 1 håndfuld babyspinat
- 2 skiver Prosciutto di Parma
- 1 spsk. smør

Sådan gør du:

- Pisk æg og mælk sammen i en dyb tallerken. Kom lidt salt og peber i.
- Vend brødsiverne i æggeblandingen, så de er dækket på begge sider. Læg brødsiverne over på en tallerken.
- Dæk to af skiverne med revet ost, rødløg, spinat og Prosciutto di Parma. Læg de andre brødsiver ovenpå. Du har nu to sammenlagte stykker smørrebrød.
- Steg dem i smør i en stegepande, til de er gyldne på begge sider.
- Server de nystegte smørrebrød med fersk Prosciutto di Parma og frisk grøn salat.