Toast med pestoegg (Pesto Eggs on Toast)



Ingredienser

Basilikumpesto:
♥ 125 g parmesan
♥ 2 basilikumplanter (se tips)
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl god olivenolje (extra virgin)
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts flaksalt

Speilegg med pesto:
♥ 3 ss basilikumpesto (se tips)
♥ 2 egg
♥ kvernet salt og pepper
♥ chiliflak (kan sløyfes)

Toast med pestoegg:
♥ 2 skiver godt brød
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 ss ricotta (se tips)
♥ 1 liten avokado
♥ kvernet salt og pepper
♥ flytende honning
♥ chiliflak (se tips)

Fremgangsmåte

Basilikumpesto:
Start med å rive parmesanosten. Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i.

Kjør blandingen sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen. Smak til med presset sitronsaft og flaksalt.

Speilegg med pesto:
Ha pesto i stekepannen (det er da ikke nødvendig med noe ekstra olje i pannen). Smør pestoen utover pannen og knekk over eggene. La dette steke på middels varme (se tips). Legg gjerne over et lokk på slutten av steketiden som gjør at eggene blir gjennomstekt selv om varmen på platen ikke er så høy.

Eggene blir best når hviten er helt gjennomstekt og eggeplommen fortsatt er litt bløt inni.

Når eggene er ferdig stekt, krydres eggene med kvernet salt, pepper og gjerne chiliflak.

Toast med pestoegg:
Stek brødskivene sprø i en stekepanne med olivenolje.

Ha ricotta i en bolle og rør den jevnere med en skje. Ha så en god klatt på hver toast.

Smør ricottaen jevnt utover brødene. Dekk med avokadoskiver.

Legg på nystekte pestoegg. Topp med ekstra kvernet salt, pepper, flytende honning og chiliflak.

Tips

♥ Fersk basilikum fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. 1 plante tilsvarer en god neve. Jeg bruker både blader og stilkene som jeg river av planten. Det går fint å bruke 1 basilikumplante i stedet for 2, men da blir pestoen litt mindre grønn og får litt mindre basilikumsmak. Det er ikke eksakte mål til denne oppskriften, så smak til pestoen med hvitløk, sitronsaft og salt etter din personlige smak.

♥ Det er kjekt å lage litt ekstra pesto når man først er i gang. Denne porsjonen pesto gir mer enn det du trenger til å lage 2 speilegg. Jeg har skrevet 3 ss pesto i oppskriften, men hvis noen synes at det ser ut som mer enn 3 ss pesto i pannen på bildene mine, så stemmer kanskje det ja... □□ Jeg leste i en blogg at det er like privat hvor mye pesto man bruker når man lager pestoegg som hvor mye sukker man har i kaffen sin, eller hvor mye tequila man har i sin Margarita... Så det så! □□

♥ Pesto som du får til overs kan fint oppbevares et par uker i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie og la den stå kaldt. Pestoen blir tykkere av å stå i kjøleskapet, men blir mykere igjen når den får stått en stund i romtemperatur. Alternativt kan du røre i litt ekstra olivenolje for å få den tynnere. Pesto kan også fryses ned.

♥ Det er viktig at varmen på stekeplaten ikke er for høy når du steker speileggene, for ellers kan pestoen under eggene bli svidd. Følg med under stekingen og ta pannen av platen når eggeplommene fortsatt er bløte inni.

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de de fleste matbutikkene. Den er litt kornete, men blir bløtere når man rører kraftig i den. Se også **Toast med pisket ricotta, honning og nøtter**.

♥ Chiliflak kan sløyfes hvis du ikke liker sterk mat, men jeg vil anbefale deg å bruke det, særlig i kombinasjon med flytende honning (**Hot Honey**).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/toast-med-pestoegg-pesto-eggs-toast