

# Breakfast sandwich

Antal personer: 4 | Tillagningstid: 20 minuter

## Ingredienser

4 hamburgerbröd  
Eventuellt 1 knippe koriander  
2 avokado  
4 ägg  
200 g kimchi  
4 skivor ost

**Dessutom:** Salt och smör/olivolja

1. Sätt ugnen på grill 200 grader eller ta fram en brödrost till hamburgerbröden.
2. Skölj koriander och plocka den grovt.
3. Skala & kärna ur avokadon och skiva den.
4. Dela hamburgerbröden och bre på smör eller olivolja. Värm dem i ugnen med den smorda sidan upp i 5-6 minuter. Om du använder en brödrost så väntas med att bre bröden tills efter du har rostat dem.
5. Hetta upp en stekpanna, tillsätt lite smör och stek äggen på medelvärme i 5-7 minuter, tills vitan är fast och gulan varm (se under kökstips). Salta ägget.

## Servering

Fördela den skivade avokadon på nederdelarna av hamburgerbröden och lägg en skiva ost på var överdel. Avsluta var sandwich med ett stekt ägg, en sked kimchi och eventuellt lite koriander. Sätt ihop din frukost-sandwich och njut!

## Köktips – stekta ägg

Det finns två sätt att göra stekt ägg, på hög värme eller låg värme. Hög värme går snabbare och ger krispiga stekta kanter, men det kräver din uppmärksamhet.

Alternativt kan du knäcka äggen i en medelvarm stekpanna och fokusera på resten av receptet medan de sakta tillagas. Det tar 5-7 min.