

# Breakfast sandwich med kimchi

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: 20 min.

## Ingredienser

4 briocheboller  
1 bundt koriander  
2 avocadoer  
4 æg  
200 g kimchi  
4 skiver ost

**Det skal du selv have:** Salt og smør eller olivenolie

## Køkkentip

Der er to måder at lave **spejlæg** på, høj varme eller lav varme. Høj varme går hurtigere og giver sprøde stegte kanter, men det kræver din opmærksomhed.

Alternativt kan du slå æggene ud på en lun pande på middelvarme og fokusere på resten af opskriften, mens de langsomt bliver tilberedt. Det tager 5-7 min.

## Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 200 °C med grillfunktion, eller find en brødrister frem til briochebollerne.
2. Skyl korianderen, og pluk den groft.
3. Kassér skræl og sten fra avocadoerne, og skær avocadokødet i skiver.
4. Flæk briochebollerne, og smør dem med smør eller olivenolie. Lun dem på en rist i ovnen med den smurte side opad, 5-6 min. (Hvis du bruger brødristeren, så undlad fedtstof til efter bollerne er ristet).
5. Varm en pande op, tilsæt lidt fedtstof, og spejl æggene ved middel varme i 5-7 min., til hviden er fast, og blommen er lun (se køkkentip).
6. Krydr spejlæggene godt med salt.

## Servering

Fordel avocado i skiver på underbollerne, og placér en skive ost på hver overbolle. Afslut hver sandwich med et spejlæg, en skefuld kimchi og et drys koriander. Saml din breakfast sandwich, og nyd!

