

Kronärtskocksbottnar med ansjovisfräs.

10 portioner

Konserverade kronärtskocksbottnar, 3 burkar.

Smält margarin.

Parmesanost, färskriven, 1,5 dl.

Hårdkokta ägg, 4 st.

Ansjovisfiléer, 10 st.

Hackad persilja, 0,5 dl.

Margarin

Salladsblad.

Rostat bröd.

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.

Spola av kronärtskocksbottnarna i ett durkslag och låt dem rinna av.

Pensla dem med lite smält margarin och strö över parmesanost.

Lägg bottnarna på ett ugsäkert fat och låt dem stå ugnen ca 8 minuter.

Mosa de hårdkokta äggen tillsammans med ansjovisfiléerna.

Fördela blandningen i bottnarna och droppa över en aning smält margarin

Ställ tillbaka fatet i ugnen och gratinera ca 5 minuter.

Servera två bottnar per person. Garnera med salladsblad.

Dela brödet diagonalt.

Lycka till!