



- 4 hårdkokta ägg
- 2 gula lökar
- 1 burk ansjovisfilèer (ca 125 g)
- smör
- finklippt gräslök el persilja

Skala och hacka ägg och lök.

Låt ansjovisen rinna av och skär dem i småbitar.

Fräs löken i lite smör i en stekpanna.

Tillsätt ägg och asjovis och låt alltsammans fräsa någon minut.

Lägg upp röran på ett fat eller servera direkt ur stekpannan.

Strö över gräslök eller persilja.

Servera med smör, bröd och en grönsallad.