

Æggesalat

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Æggesalat

3 æg
1 dl creme fraiche
2 spsk. mayonnaise
80 g grøntsager f.eks. bladselleri,
gulerod, glaskål, æble eller for-
årsløg
1 syltet agurk
½ dl friske krydderurter f.eks.
purløg, persille eller karse

Tilsmagning

Salt og peber
Evt. sennep
Evt. sukker

SÅDAN GØR DU:

Æggesalat

1. Kog æggene i 10 min., så de bliver hårdkogte.
2. Bland creme fraiche og mayonnaise i en skål.
3. Finhak grøntsager, friske krydderurter og syltet agurk. Tilsæt det hele til dressingen.
4. Skær æggene i små stykker og bland det i dressingen.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber og evt. sennep og sukker.

TIPS OG TRICKS

- Prøv at smage æggesalaten til med karry eller mangochutney.
- Du kan også tilsætte f.eks. kapers eller finthakkende ramsløg til æggesalaten.
- I stedet for creme fraiche kan du bruge hytteost.
- Æggesalaten er god i madpakken. Du kan have den med i en bøtte, så du kan putte det på brødet lige inden, du skal spise.

