

ÆGGESALAT

TIL 20 PERS.
TID: 45 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

10 stk. hårdkogte æg

2 dl creme fraiche

3 spsk. mayonnaise

200 g grøntsager f.eks. bladselleri, gulerod, glaskål, æble, ærter eller forårsløg.

2 stk. syltede agurker

1 dl krydderurter f.eks. purløg, persille, karse.

TILSMAGNING

Salt og peber

Evt. sennep

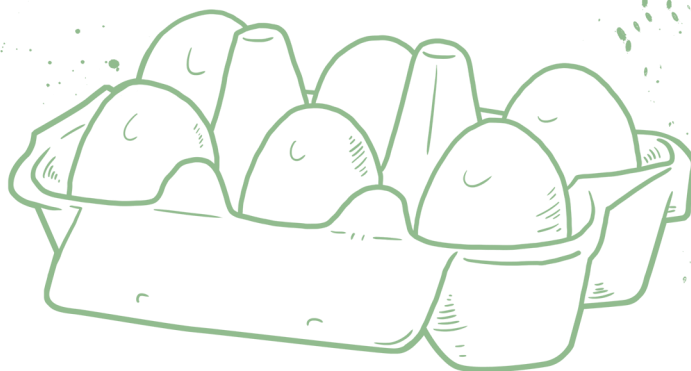
Evt. sukker

SÅDAN GØR DU

1. Kog æggene i 10 min.
2. Bland creme fraiche, mayonnaise,.
3. Finhak grøntsager, krydderurter og syltede agurker. Tilsæt det hele til dressingen.
4. Skær æggene i små stykker og bland det med resten.

TILSMAGNING

1. Smag til med salt og peber.
2. Mangler den lidt surt så tilsæt lidt sennep eller flere syltede agurker. Er den blevet for syrligt, så tilsæt lidt sukker.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at smage æggesalaten til med karry eller mangochutney.
- Du kan også tilsætte kapers til æggesalaten.
- I stedet for creme fraiche kan du bruge hytteost i dressingen.
- Det er lækkert med lidt finthakket ramsløg i æggesalaten.
- Æggesalaten er god i madpakken. Sørg for at have æggesalaten med i en bønne så du kan putte det på brødet lige inden du skal spise.