

ÆGGESALAT

TIL 20 PERS.
TID: 45 MIN.

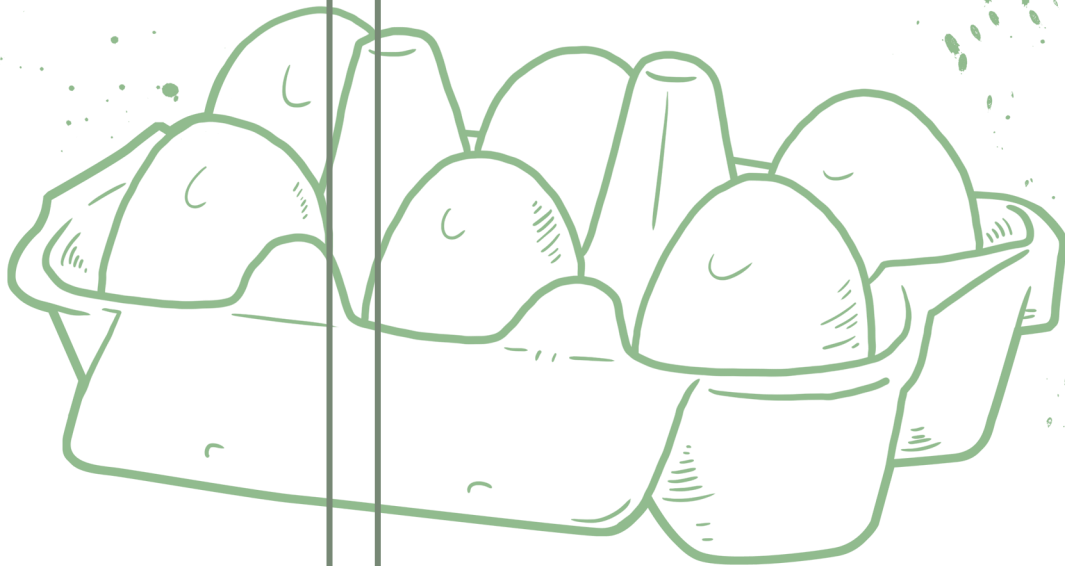


DET SKAL DU BRUGE

2 dl creme fraiche
3 spsk. mayonnaise
Salt
Peber
200 g. grøntsager eks. blad-selleri, gulerod, glaskål, æble, ærter eller forårsløg.
3 spsk. syltede agurker
1 dl. Krydderurter eks. purløg, persille, karse.
10 stk. hårdkogte æg

SÅDAN GØR DU

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



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.