Eggesalat

Ingredienser



♥ 7 egg
♥ 150 g majones
♥ 1 dl seterrømme
♥ 1 spiseskje mild, søt sennep (se tips)
♥ salt og pepper

Pynt:
♥ gressløk

Fremgangsmåte

Kok eggene til de er hardkokte (se tips). Legg dem i kaldt vann så de blir avkjølt, og fjern deretter skallet.

Rør sammen majones og seterrømme. Smak til med sennep, salt og pepper.

Spar noen båter egg til pynt. Hakk resten av eggene opp i biter (se tips) og vend dette forsiktig inn i majonesblandingen.

Ha eggesalaten over i en serveringsskål.

Pynt med egg som du har satt til side. Klipp eventuelt over litt gressløk til slutt.

Tips

♥ Eggkoker er praktisk, men koker du eggene i kjele pleier koketiden være 8 - 10 minutter, avhengig av størrelsen på eggene. Jeg bruker store egg (størrelse L).

♥ Bruker du eggdeler, trenger du ikke å hakke opp eggene. Da deler du eggene en gang på kryss og så en gang på tvers i eggdeleren, og så har du eggebiter i perfekt størrelse.

♥ Bruk den sennepen du liker og tilpass mengden til hvor sterk den er. Jeg brukte en stor spiseskje Dijonsennep med honning (Maille Honey Dijon) som jeg synes er veldig god.

♥ Denne eggesalaten er temmelig mektig. Ønsker du å lage en lettere variant, kan du redusere på mengden majones. Bruk i stedet litt mer rømme og bytt ut seterrømme med lettrømme.

♥ Ikke alle liker eller tåler rå, hakket løk, så jeg har her laget en eggesalat helt uten dette. Eggesalat kan imidlertid varieres med å tilsette hakket purre, vårløk eller gressløk. Noen liker også å tilsette litt hakket sylteagurk. Det går også å tilsette et par dråper tabasco eller en liten teskje sriracha for litt mer futt på eggesalaten.

♥ Eggesalaten holder seg god i 4- 5 dager. Oppbevar den i kjøleskapet enten i en plastboks eller i serveringsskålen som er dekket til med plastfolie.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eggesalat