Eggesalat med vårløk og purre



Ingredienser

♥ 8 egg
♥ 1 dl majones
♥ 2 ss seterrømme
♥ 1 ss søt sennep (se tips)
♥ 1 ss sylteagurk, finhakket
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 2 vårløk
♥ 0,25 purreløk, fra den nedre delen
♥ 2 ss gressløk, finhakket
♥ 1 ts tabasco (kan sløyfes)
♥ 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.

Hakk eggene opp i biter (bruk gjerne eggdeler, se tips).

Finn frem majones, rømme, sennep, hakket sylteagurk og sitron. Snitt opp vårløk, purreløk og gressløk helt fint.

Rør dette sammen.

Vend inn de hakkede eggene.

Smak til med salt og pepper og eventuelt et par dråper tabasco.

Ha eggesalaten over i en serveringsskål. Pynt med gressløk.

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.

♥ Denne eggesalaten er det litt futt i siden den inneholder rå, hakket vårløk og purre, gressløk, sylteagurk og tabasco. Ønsker du en helt mild eggesalat, se som sagt denne klassiske varianten **HER**.

♥ 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-med-varlok-og-purre