Djevelegg med avokado



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 2 modne avokado
♥ 1 ss crème fraîche eller majones
♥ 0,5 - 1 jalapeño (se tips)
♥ 1 ss finhakket gressløk
♥ 1 ss finhakket koriander
♥ 1 ss presset limejuice
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ 2 ss finhakket gressløk
♥ frisk koriander

Fremgangsmåte

Kok eggene (koketid ca. 10 minutter eller bruk eggkoker). Legg de kokte eggene i en bolle med kaldt vann så de blir avkjølt.

Fjern skallet på eggene, og del dem pent på midten på langs.

Ta eggeplommen ut av de halve eggene med en liten teskje. Vær forsiktig når du skraper slik at eggehvitene ikke blir ødelagte.

Ha eggeplommene i en skål. Tilsett avokado, crème fraîche, finhakket jalapeño, gressløk og koriander. Mos blandingen med en stavmikser til jevn og klumpfri krem. Smak også til med limesaft, kvernet salt og pepper.

Ha eggeplommekremen i en kremsprøyte (se tips).

Legg de halve eggehviteskålene på et passende serveringsfat. Sprøyt den grønne eggeplommekremen oppi hulrommet i eggehviteskålene.

Pynt med fint hakket gressløk og koriander blad.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker skikkelig modne og myke avokadoer for å få den rette kremete konsistensen på fyllet.

♥ Tilpass mengden finhakket jalapeño etter hvor sterk smak du liker på eggeplommekremen. Jeg bruker en hel jalapeño, men snitter den opp og skyller den under kaldt vann og fjerner frøene før jeg hakker den opp, for at den skal bli mindre sterk.

♥ Dersom du ikke har en kremsprøyte, kan du fylle eggeplommekremen i eggehvitene ved hjelp av to teskjeer.

♥ Djeveleggene er aller best å servere samme dag de er laget. De kan også lages kvelden før. Oppbevar eggene i kjøleskapet og pakk dem inn i plastfolie slik at eggeplommekremen ikke tørker på overflaten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/djevelegg-med-avokado