Eggesalat med reker



Ingredienser

♥ 8 egg
♥ 300 g rensede reker (ferske eller frosne)
♥ 100 g majones
♥ 75 g seterrømme
♥ 2 vårløk
♥ 0,25 rødløk
♥ 0,5–1 sitron
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ noen reker
♥ litt vårløk og rødløk

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).

Rens rekene og mål opp 300 gram.

Finn frem majones, rømme, sitron, vårløk og rødløk. Rør sammen majones, rømme og presset saft av en halv sitron. Vend inn egg, reker og fint hakket vårløk. Kvern over salt og pepper. Jeg liker å tilsette litt fint hakket rødløk i tillegg til vårløk.

Smak til eggesalaten om det trengs litt mer sitronsaft, salt og/eller pepper.

Ha eggesalaten over i en serveringsskål. Pynt med noen reker og litt hakket vårløk og rødløk.

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.

♥ Jeg anbefaler absolutt å bruke ferske eller frosne reker som du renser selv (altså helst ikke reker i lake). 600 g reker med skall tilsvarer ca. 300 reker uten skall.

♥ 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 (men da vil eggesalaten kunne blir litt tynnere i konsistensen).

♥ 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-reker