

Æggesalat

Opskrift til 6-8 personer

Den lækreste æggesalat med masser af smag, fedme og friskhed.

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 5 æg
- 3 spsk. creme fraiche
- 2 spsk. mayo
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. karry
- 1/3 tsk. salt + lidt peber
- 1/2 æble
- 5-6 små cornichoner (syltede agurker i hele, de små)
- 1 spsk. karse
- 1 spsk. frisk dild
- 1 spsk. purløg

Sådan gør du

1. Kog æggene i ca. 8-9 minutter, så de bliver let hårdkogte
2. Imens kommer du cremefraiche, mayo, sennep, karry, salt og peber i en ret stor skål
3. Hak æble og cornichoner fint og kom det ned i skålen
4. Når æggene er kogt færdige, skylles de med koldt vand, pilles og skæres i mindre stykker - kom dem ned i skålen
5. Hak de friske krydderurter og kom ved
6. Rør det hele rundt og drys med ekstra karse på toppen