

Agurkestave med æggesalat

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 3 æg
- 1 lille dl mayonnaise
- 2 spsk. sød sennep
- godt med salt og peber
- 1 tsk. karry
- 2 spsk. citronsaft
- 6 skoleagurker
- 4 stykker bacon
- 1 spsk. purløg
- 1 spsk. dild

Sådan gør du

1. Kog æg i 8 minutter.
2. Steg bacon sprødt, jeg kommer det på en bageplade beklædt med bagepapir og giver det 10 minutters tid ved 200 grader i ovnen.
3. Halver imens agurkerne på langs og udhul med en ske. Kasser dette.
4. I en skål kommes mayo, sennep, krydderi og citronsaft.
5. Pil de kogte æg og skær dem småt, kom i skålen og rør sammen.
6. Kom fyldet i agurkebådene.
7. Hak den sprøde bacon og drys over.
8. Klip purløg og drys dette + dild over