

Samlet tid

2 minutter

Ingredienser

- 1 æg
- 1 stor tsk. salt + peber
- ½ tsk. æblecidereddike
- 1 lille tsk. dijon sennep
- 2 dl rapsolie
- 2 spsk. limesaft
- et nip chilipulver (ca. 1/4 tsk.)
- et nip paprika
- evt. tørrede chiliflager som pynt

Sådan gør du

1. Kom ægget i en høj bøtte (f.eks. et litermål), som din stavblender kan gå ned i. Forsøg at undgå, at blommen går i stykker.
2. Kom salt, peber, eddike, sennep og olie ned ovenpå ægget, igen uden at ægget brister.
3. Blend massen godt. Tilsæt herefter chili, paprika og limesaft, og røg rundt med en ske.
4. Servér.