

Djævlaæg

Opskrift til 8 halve

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 4 æg
- 2 spsk. mayonaise
- 1 spsk. sød sennep
- salt og peber
- pynt med sød paprika, lidt karse og frisk dild

Sådan gør du

1. Start med at koge æg, mine fik 8 minutter så de er let hårdkogte
2. Pil dem og tag blommen ud, kom den i en skål
3. Kom mayo, sennep, salt og peber herved
4. Rør rundt og kom så fyldet tilbage i hviderne
5. Pynt med paprika, karse og dild