



GENERELL

Äggröra på kokt ägg

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **15 min** Portioner: **2**

En snabb och enkel röra att ha till frukost eller lunch, på mackan, som ett tillbehör eller bara som den är.

Den här röran kan varieras med t ex dijon, kaviar, örter eller varför inte tonfisk, makrill osv. Supergott!



INGREDIENSER

Grundrecept

6 stycken ägg
2 matskedar rumsvarmt smör
2 matskedar majonnäs
gräslök
persilja
salt och peppar

Smaksättningar

dijon senap
kaviar
finhackad rödlök
tonfisk
makrill



GÖR SÅ HÄR

1

Lägg äggen i en kastrull och häll på kallt vatten. Koka upp och låt koka ca 6-7 minuter.

2

Häll på kallt vatten och låt stå en stund. Skala och hacka dem, gärna med äggskärare åt båda hållen.

3

Lägg i en skål, blanda alla ingredienser, smaka av och salta och peppra. Smöret går bra att byta ut mot majonnäsen, men ta lite mindre då.

4

Toppa med gräslök och persilja.