



GENERELL

Deviled eggs med sting

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Ägghalvor med sting!

Perfekt alternativ till de klassiska ägghalvorna på buffébordet!

Perfekt alternativ till de klassiska ägghalvorna på buffébordet!



INGREDIENSER

4 ägg
3 matskedar majonnäs
0.5 tesked dijonsenap
2 matskedar creme fraiche
2 teskedar sambal oelek
1 schalottenlök
1 nypa salt
svartpeppar
chilipulver eller paprikapulver
persilja eller gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka äggen, gärna nästan hårdkokta.
- 2** Skala äggen och dela dem. Lägg gulorna i en skål och vitorna på ett fat.
- 3** Blanda gulorna med majonnäsen, crème fraichen, sambal, dijonsenapen, löken och lite salt och peppar. Smaka av. Vill du ha mer sting, ta mer sambal. För att mildra smaken, ta mer crème fraîche.
- 4** Spritsa eller skeda i smeten i hålorna på äggvitorna.

5

Pynta med chili eller paprikapulver och persilja och/eller finklippt gräslök.