**08**
**feb 2017**

# Ägghalvans dag!

Skribent: **Vin & Matguiden**

Idag är det ägghalvans dag! Här kommer allt du behöver veta om kokta ägg.

För de som inte är äggfrälsta så är ett ägg bara ett ägg. Men för äggälskare runt om i världen finns det något alldeles speciellt med att få till det där perfekta ägget. Hårdkokt, löskokt eller lite mittemellan, första steget mot ditt perfekta ägg är att lära dig koktiden.
Koktid för perfekta ägg
Löskokt ägg - 5 minuterHär är gulan rinnig och vitan har blivit fastare.
Krämigt ägg - 6 minuterGulan har börjat bli lite fastare i kanterna men är fortfarande krämig. Äggvitan är nästan helt fast.
Krämig kärna - 7 minuterGulan är fortfarande krämig i mitten men vitan har blivit helt fast.
Perfekta ägghalvan - 8 minuterHär är hela ägget fast och går fint att skära i halvor men det finns fortfarande en krämighet.
Perfekt i röror - 9 minuterEfter 9 minuter har du ett fast ägg som är perfekt när du t ex har hackat ägg i gubbröra.
Hårdkokt ägg - 10 minuterOm du gillar riktigt hårdkokta ägg med en ljusgul äggula så är det 10 minuter du bör satsa på. Koka dock inte längre eftersom äggulorna då kan bli gryniga.

Tre tips för perfekta ägg
1. Ta fram äggen ur kylen en stund innan du kokar dem. På så sätt undviker du att de spricker.
2. Ägg ska kokas försiktigt, inte på högsta temperatur. På så sätt blir ägget jämnare tillagat.
3. Får dina hårdkokta en tråkig grön kant på äggulorna? Det beror på att du har kokat dem för länge. Koka inte mer än 10 minuter.

Några fler knep för ditt äggkok
1. Hör du till de som ibland kokar ett ägg för mycket och lägger in det i kylen? Då vet du hur lätt det är att blanda ihop de kokta och okokta äggen nästa gång det är dags för fruktosmackan. Det finns dock ett enkelt sätt att kontrollera detta på. Snurra bara äggen på bänkskivan! Okokta ägg snurrar sakta och ojämnt medan kokta ägg snurrar snabbt och jämnt.
2. Ett väldigt bra knep för att snabbt skala dina ägg är att först knacka lite olika delar av ägget mot köksbänken och sedan rulla det fram och tillbaka. Sedan kan du helt

enkelt dra av skalet under rinnande vatten!
3. Är du osäker på om äggen i kylskåpet är gamla eller färska? Inga problem! Fyll upp ett glas med vatten och sänk ned ägget. Om ägget flyter upp till ytan så är det riktigt gammalt och om det ligger ned är det väldigt färskt.
4. Visste du vad anledningen är till att vissa ägg är så svåra att skala? Det beror på att du har kokat ett riktigt färskt ägg. I färska ägg binder de olika hinnorna fast sig i varandra och skalet på ett annat sätt. Så om du vill undvika frustrationen när halva äggvitan försvinner med skalet så bör du koka ägg som är minst en vecka gamla.