GENERELL

Franska Ägg

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Edward Blom och hans hustru Gunilla bjuder på lyxhusman från sin senaste bok ? Kokkonst för livsnjutare. Den här gräddigt krämiga rätten, med ett sting av dijonsenap och en sälta från skinkan är perfekt som en lättare lunch, som inslag i brunchen eller som vickning.

Ur Kokkonst för livsnjutare (Norstedts) / Foto: Eva Hilde?n Smith

INGREDIENSER

smör
300 g rökt skinka, tunna skivor
8-10 st ägg
3 dl vispgrädde
drygt 0,5 dl dijonsenap
1 msk vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj en ugnsfast form. Skär skinkskivorna i breda strimlor och täck formens botten.

2. Knäck äggen försiktigt över skinkan, så att gulorna förblir hela och äggen fördelas jämnt i formen.

3. Rör samman en skvätt grädde, senapen och mjölet. Rör ned resten av grädden, lite i sänder, och slå blandningen i formen så att äggen nätt och jämnt täcks.

4. Grädda alltsammans tills äggvitorna stelnat men gulorna ännu är krämiga - gräddblandningen skall ha fått lite färg, ca 30 min.

5. Strö örtkryddan över och servera rätten med exempelvis en tomatsallad och lantbröd.

6. Variation: För en ostigare rätt, täck skinkan med 100?200 g riven eller skivad smakrik cheddarost. Förgrädda i så fall skinka och ost i ca 5 minuter innan äggen slås över. En annan variant är att steka några skivor bröd i olivolja medan rätten gräddas och skeda upp äggen över de nystekta bröden till varje portion.