



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. september 2016

Forret

Solæg (4 personer).

Ingredienser: 6 æg – gerne små eller medium; skallerne af 1 løg, 3 spsk salt, $\frac{3}{4}$ l vand.

Kog æggene i 20 minutter – ja, den er god nok! Skyl æggene i koldt vand.

Lad æggene køle lidt af, knus skallen let og læg dem i dine sylteglas.

Kog vandet op med salt og løgskaller, som giver en god farve. Lad saltlagen køle af og hæld den over æggene – sørg for, at lagen dækker æggene.

Æggene skal stå i minimum 2-3 dage, før de kan serveres. De kan holde sig i 2-3 uger.

Servering:

Smid sylteglassene på bordet sammen med øl og snaps!

Hver mand piller selv sit æg, flækker det og fjerner forsigtigt blommen.

I hullet kommer man lige så meget sennep, tabasco og eddike, som man lyster. Peber kan også accepteres.

Læg blommen omvendt på det fyldte hul og spis det halve æg i én mundfuld.



Hjemmelavet sennep.

Ingredienser: $\frac{3}{4}$ dl gule sennepsfrø, $\frac{1}{2}$ dl sennepspulver, 1,2 dl vand, 1 dl æbleeddike, 2 spsk brun farin, 1 tsk salt, 1 spsk gurkemeje.

Bland sennepsfrø og sennepspulver.

Kog vand, eddike, farin, salt og gurkemeje op i en lille gryde, og hæld det over sennep. Lad det trække ved stuetemperatur i et døgn.

Kør det hele i en blender til konsistensen er passende. Hold evt. igen på lidt af væden, eller tilsæt lidt mere eddike undervejs, hvis den virker for tyk.