



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. december 2014

Tilbehør til frokostret

Hjemmelavet Karrysalat



Ingredienser:

ca. 3 spsk mayonnaise, ca. 1 dl creme fraiche 38%, ca. 1 dl asier i små tern, 2-3 hårdkogte æg, ca. 2 tsk karry, salt og peber.

Creme fraiche og mayonnaise blandes med karry og salt og peber. Smag til, så du synes, det smager af karry, som du vil have det.

Tilsæt lidt af væden fra asierne. Tern af asier tilsættes og røres rundt.

De hårdkogte æg afkøles og deles i æggedeleren (både på langs og på tværs), tilsættes og vendes forsigtigt rundt.

Der skal evt. tilsættes lidt sukker, da asierne var lidt sure.