



Beskrivelse

Bring vand i kog og læg æggene i det kogende vand – kog dem i 10 minutter til de er hårdkogte. Lad dem afkøle og pil dem. Del æggene ved at bruge en æggedeler på begge led.

Rør mayonnaisen med krydderier og salt. Bland de hakkede æg i dressingen. Pynt med karse ved servering.

Ingredienser

4 æg
3-4 spsk. mayonnaise
2 tsk. karry
Evt. lidt gurkemeje
Salt

Pynt: Karse