



### Ingredienser

2 æg  
1/4 æble

#### Dressing:

1 spsk. mayonnaise  
1 spsk. creme fraiche  
1 tsk. karry  
Salt og peber

#### Pynt:

2 skiver æble  
Karse

### Variationer

Brug 2 spsk. hytteost i stedet for creme fraiche.

Brug hakket purløg i stedet for karse.

### Beskrivelse

Kog æggene i 10 minutter og lad dem køle helt af.

Dressing: Rør mayonnaise og creme fraiche sammen. Smag til med karry, salt og peber.

Hak æggene i små tern. Skær æblet i fine tern. Bland æg og æble i dressingen.

Lad æggesalaten trække lidt på køl før servering.

Server æggesalaten på rugbrød, evt. ristet.