



Påske

Ingredienser

8 æg
rugbrød
hjertesalat
bacon
karse

Sennepssovs:

50 g smør
50 g mel
5 dl mælk
2-3 spsk. Dijonsennep
1 tsk. salt
peber

Variationer

Andre typer sennep kan bruges.

Beskrivelse

Kog æggene i 6-8 minutter. Steg baconen gylden på en pande.

Sennepssovs:

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Rør melet i og bag blandingen godt sammen. Tilsæt halvdelen af mælken under kraftig piskning. Pisk resten af mælken i lidt efter lidt. Kom sennep, salt og peber i og lad saucen koge igennem ved svag varme og under omrøring. Smag til.

Server æggene med sennepssovsen og pynt med karse. Server rugbrød og bacon til.