Eggesmør



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 300 g smør

Fremgangsmåte

Kok eggene til de er hardkokte (se tips). Legg dem i kaldt vann så de blir avkjølt, og fjern deretter skallet.

Hakk eggene opp i biter.

Bruk gjerne eggdeler. Del egget i skiver. Snu egget og del på nytt så egget blir delt i små biter.

Smelt smøret og vend de hakkede eggene i smøret.

Serveres varmt.

Tips

♥ Eggkoker er praktisk, men koker du eggene i kjele pleier koketiden være 8 - 10 minutter, avhengig av størrelsen på eggene. Jeg bruker store egg (størrelse L).

♥ Dersom du ikke har eggdeler, hakker du opp eggene med en kniv i stedet.

♥ Dersom du ønsker å lage en mindre porsjon, er det så klart bare å skalere ned oppskriften, for eksempel til 4 egg og 200 g smør.

♥ Hvis du vil pimpe opp eggesmøret, kan du vende inn hakkede urter, for eksempel kruspersille eller dill.

♥ Du kan smaksette eggesmøret med litt ekstra kvernet salt, pepper og eventuelt en liten skvis sitronsaft.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eggesmor