Djevelegg



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 1 ss smør
♥ 2 ss majones
♥ 2 ts dijonsennep
♥ 1 ss sriracha (eller annen chilisaus, se tips)
♥ 3 dråper tabasco (kan sløyfes, se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ 2 ss finhakket gressløk
♥ 2 ss finhakket rødløk
♥ 1 ts chiliflak
♥ 2 ts sriracha

Fremgangsmåte

Kok eggene (koketid ca. 10 minutter eller bruk eggkoker). Legg de kokte eggene i en bolle med kaldt vann så de blir avkjølt.

Fjern skallet på eggene, og del dem pent på midten på langs.

Ta eggeplommen ut av de halve eggene med en liten teskje. Vær forsiktig når du skraper slik at eggehvitene ikke blir ødelagte.

Ha eggeplommene i en skål. Tilsett mykt, romtemperert smør, majones og sennep. Mos blandingen med en gaffel til en jevn og klumpfri krem.

Smak til kremen med sriracha og/eller tabasco eller annen chilisaus.

Smak også til med kvernet salt og pepper.

Ha eggeplommekremen i en kremsprøyte (se tips).

Legg de halve eggehviteskålene på et passende serveringsfat.

Sprøyt eggeplommekremen oppi hulrommet i eggehviteskålene.

Pynt med fint hakket gressløk og rødløk, chiliflak og eventuelt en liten dråpe sriracha.

Tips

♥ Jeg har her brukt en kombinasjon av sriracha, tabasco og hot sauce. Du kan bruke en av delene eller en helt annen type chilisaus som du liker (for eksempel koreansk gochujang).

♥ Tilpass mengden sennep og chilisaus etter hvor sterk smak du liker på eggeplommekremen. Personlig holder jeg litt igjen på mengden chilisaus, fordi jeg liker at det er litt sting på kremen, men ikke så mye at den overdøver smaken av eggene.

♥ Dersom du ikke har en kremsprøyte, kan du fylle eggeplommekremen i eggehvitene ved hjelp av to teskjeer.

♥ Djeveleggene er aller best å servere samme dag de er laget. De kan også lages kvelden før. Oppbevar eggene i kjøleskapet og pakk dem inn i plastfolie slik at eggeplommekremen ikke tørker på overflaten.

♥ Djevelegg kan varieres på ulike måter. Lag for eksempel **Djevelegg med avokado** eller smak til eggeplommekremen med karri eller paprikapulver. Toppingen på eggene kan varieres med blant annet kaviar, røkelaks, oliven, kapers, spekemat, bacon osv. osv.

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

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