



Ingredienser:

- Hønseæg
(medium størrelse – det skal passe med en mundfuld)
- Eddike
(150 gram pr. liter lagevand)
- Groft salt
(150 g skalotteløg pr. 15 æg)

1 stort sylteglas

Servering:

Sennep - edikke - olie
salt - peber - Tabasco

NB. Et frisklagt æg er ikke nemt at pille, så planlæg lidt forud og køb æggene i god tid før kogning og køb nogle ekstra hvis nogle skulle gå for meget i stykker under kogning.



Opskrift på *solæg*

Tilberedning:

En gryde med vand sættes i kog og salt opløses i vandet.

Tilsæt løgskallerne og lad lagen koge i 20 minutter. Si herefter løgskallerne fra og afkøl lagen.

*Ved farvede æg, koges lagen i ca. ½ time, hvorefter farvetilbehøret sies fra og lagen sættes til afkøling.

Læg æggene i en gryde med koldt vand. Tilsæt et skvæt eddike og kog æggene i 20 minutter.

Giv æggene »et chok« ved at lægge dem i iskoldt vand.

Nu rulles og bankes æggene let, så skallen krakelerer flere steder, for at saltlage og eventuelt farvestof bedre kan nå ind i ægget. Ønskes ensfarvede æg pilles skallen helt af. Æggene lægges i den afkølede saltlage og stilles mørkt og køligt i minimum 3 dage, men helst i 7-10 dage – herefter kan man skifte

med en frisk farveløs lage, dog med mindre saltindhold.

Æggene kan holde sig i mindst 1 måned, forudsat at man skifter lagen med jævne mellemrum (når den begynder at blive uklar) og opbevarer dem et mørkt og køligt sted.

Siden skal de spises:

Pil ægget, skær det over - og ja, blommen skal se sådan ud.

Vend det på hovedet og tryk let for at få den halve blomme ud.

I hulningen hældes sennep, olie, eddike og nogle dråber Tabasco - eventuelt lidt friskkværnet hvid peber.

Blommen lægges tilbage med buen opad – man siger skål – spiser det halve æg i en mundfuld og skyller efter med snaps.

God fornøjelse og velbekomme!

* Ønskes farvede æg skal der, til lagen, bruges:

Blå:

500 gram snittet rødkål pr. 1 liter lagevand.

Pink:

800 gram skrubbete rødbeder pr. 1 liter lagevand (tilsæt 1 dl friskpresset citronsaft efter sining).