

Pickled deviled eggs.



Ingridienser till 4 portioner:

6 ägg.

1 1/2 deciliter vatten.

1 1/2 deciliter rödbetslag.

3 matskedar majonäs.

1 tesked dijonsenap.

Några droppar tabasco.

salt.

Gräslök.

Rökt paprika pulver.

Gör så här:

Hårdkoka äggen.

Skala äggen lägg dom hela i en burk och häll över vatten och rödbetslag.

Låt det sedan stå i kylan över natten så färgas äggen snyggt chockcerise.

Dagen efter delar du äggen på mitten.

Tar ut gulan och pressar gulan genom en sil med en sked.

Mixa den pulviserade äggulan tillsammans med majonäs, grädde. tabasco. och dijonsenap.

Lägg i eller spritsa röran i äggvitorna.

Strö över rökt paprikapulver och gräslök.

Servera dem till gravad lax och hovmästarsås.

Smaklig spis.