

# Kokte, skrelte egg



*Det er kun fantasien  
som setter grenser  
for bruksmulighetene!*

Vi koker, skreller og pakker egg i lake - ferdig til bruk. Garantert skallfrie, alltid riktig koketid. Ikke noe svinn samt arbeidsbesparende. Meget enkel i bruk. Kokte skrelte egg pakkes i spann á 75 stk. og leveres som kjølevare (ferskvare) med holdbarhet på 6 uker.

SANDWICH - SALATER - FYLTE EGG - ASPIK - SALATANRETNINGER



ASPIK



FYLTE EGG



SALADE NICOISE

# Kokte, skrelte egg

## OPPSKRIFTER



### Fylte egg

Pynt/smak:

reker  
ansjos  
rogn  
avokado  
finhakkede krydderurter  
røkelaks og dill  
kokt skinke

Del eggene i to. Ta ut plommene og gni dem med smør eller fløte. Tilsett eventuelt smakstilsetning som hakket ansjos eller finhakkede krydderurter før massen formes til kuler og fylles tilbake i eggehvite.

Med fylte egg er det bare å slippe fantasien løs. Eggene er velegnet både på kaldtbordet og som forrett.

Et tips for serveringen:

Hakk eller riv blandet salat og legg som en seng på fat eller tallerken. Eggene ligger stødig uten å gli, og det blir lekre farger!

### Eggesalat

6 hardkokte egg  
1 1/2 dl seterrømme  
1/2 tube (ca 80 g) majones  
3 ts sennep  
1 vårløk eller 1/4 purre  
noen dråper sitron  
noen dråper tabasco  
litt salt og hvit pepper

Del eggene først på langs og deretter på tvers, til de er delt i små biter. Rør sammen rømme, majones og sennep. Finhakk vårløk (purre) og rør den inn sammen med eggebitene. Smak til med litt sitron, salt og pepper. La salaten stå en stund i kjøleskap før den tas i bruk.

### Salade Niçoise

1-2 egg  
1/2 boks tunfisk  
3-4 reddiker  
1/4 salathode i strimler  
1/2 stilk selleri i biter



3-4 ringer paprika  
3-4 ringer rød løk  
2-3 ansjosfileter  
sort oliven til pynt

Dressing:

1/2 dl olje  
1 ts eddik  
salt og pepper  
litt basilikum

Del eggene i båter. Legg alle ingrediensene i en salatbolle, med eggebåter på toppen. Pynt med oliven. Bland dressing og hell den over salaten. Server med ferskt brød til.



## PRODUKTFAKTA

### INNHold:

Egg

Lake: Vann, salt, sukker, eddik og sitronsyre.

Et spann inneholder 75 egg, med netto innhold på ca. 3,5 kg.

### HOLDBARHET/OPPBEVARING:

Kjølevare ved 0-4 °C

Holdbarhet: 6 uker

### TIPS:

Kokte, skrelte egg er lagt i en beskyttende lake som ikke trekker inn og setter smak på selve egget.

Det er lurt å ta eggene opp og skylle dem i kaldt vann før bruk.

EPD-nr. 80 37 18