

## Æggekagen

### Ingredienser:

6 æg

2 dl mælk

1 klat smør

Salt/peber

Skiver af bacon efter temperament

Et udvalg af modne tomater

Friskskåret løg i skiver

Hakket purløg

### Sådan gør du.

Æg og mælk piskes sammen og krydres med smør. Smør smeltes på en pande og æggemassen hældes på. Lad æggemassen sætte sig et par minutter inden den bages færdig i ovnen ved 180 grader. Brug evt. grillen til at give den en flot bruning.

Æggekagen pyntes med stegte baconskiver, modne tomater, skiver af løg og godt med hakket purløg.



## Deviled Eggs – djævlaæg

### Ingredienser

- 4 øko æg
  - 1 spsk. sennep
  - 1 spsk. mayo
  - 1 spsk. creme fraiche
  - 1 spsk. hvidvinseddike
  - Finthakket Purløg
  - Paprika
  - Chili - hakket frisk eller tørret
  - Salt
- Smag til med salt og paprika
  - Fyld massen i en sprøjtepose - alternativt en frysepose, hvor du klipper hul i hjørnet
  - Sprøjt små toppe i de halverede æg
  - Drys med purløg og chili

### Sådan gær du.

- Kog æg i 10 min. til de er hårdkogte
- Pil æggene
- Skær æggene på langs med en tynd kniv
- Pil forsigtigt blommen ud af ægget og op i en skål
- Bland blomster, sennep, mayo, creme fraiche, hvidvinseddike vha. af en håndmixer



*Deviled eggs fra gastronomand.dk*

Opskriften stammer fra [gastromand.dk](http://gastromand.dk),