

skotska ägg ...

med basilika och lax. Recept från Cathrine Schück

INGREDIENSER – 4 portioner

4 hårdkokta ägg
ca 400 g laxfilé (frost lax i bit, 3 bitar för fyra ägg)
2 ägg
ca 1 dl basilikablad
100 g smör
mandelmjöl
salt & peppar



TILLAGNING

- kör laxen, gärna fryst i matberedare tillsammans med två råa ägg och färsk basilika
- krydda med salt & s peppar
- sätt ugnen på 200 grader
- smält 100 g smör i en kastrull
- skala de hårdkokta äggen
- klappa försiktigt in laxfärsen runt äggen. Använd gärna lite mandelmjöl för att ”mjöla” runt om
- lägg äggen på en ugnsfast plåt eller fat
- skeda lite smält smör över
- grädda i 20 minuter eller tills färsen har stelnat och fått färg

tips!

servera med tartarsås, gjord på majonnäs,
finhackade örter, finhackade små franska gurkor
och lite kapis.

skotska ägg ...

M&Co
VIKT COACHNING

info@viktcoachning.se
+46-8-823101, +46-705-823101
viktcoachning.se