



Foto: Holger Edström

Omgjorda ägg

Ingredienser 8 personer

8 st	ägg
0,5 dl	kapris
25 g	smågurkor, cornichons
55 g	ansjovisfilé
1 msk	persilja, finhackad
1 msk	olivolja
0,5 tsk	vitvinsvinäger

Garnering

hackad persilja

Tillagning

1. Lägg äggen i kallt vatten, i en kastrull. Koka upp vattnet och låt sedan äggen sjuda på medelgod värme 9-10 minuter. Kyl dem under rinnande kallt vatten. Skala.
2. Finhacka kapris, gurka, ansjovis och persilja.
3. Skala och halvera äggen längs "midjan". Gröp ur gulan med en liten sked. Blanda äggulor, kapris, gurka, ansjovis, persilja olivolja och vitvinsvinäger.
4. Jämna till vitorna i ändarna så att de står stadigt. Placera dem på ett serveringsfat.
5. Fördela ägggröran i vitorna. Ta hjälp av två teskedar. Strö persilja över före servering.