

GRÄSLÖKSÄGGRÖRA MED LÖJROM, ÄL OCH PERSILJEKRÄM

Vispa samman ägg och grädde. Blanda i gräslök och smaka av med salt och peppar. Gör en krämig äggröra på svag värme. Rör hela tiden med trägaffel ända till kastrullens botten. Ställ åt sidan.

Rör under tiden såsen. Koka vispgrädde och mjölk med persiljeblad och kycklingbuljong i cirka 2 minuter. Mixa tills såsen är helt ljusgrön, tillsätt då lite smör. Smaka av med salt och peppar.

Lägg äggröran mitt på tallriken och löjrommen ovanpå. Häll såsen runtom och garnera med bitar av äl och finhackad rödlök.

4 PORTIONER

3 ägg
1/2 dl vispgrädde
1 msk finskuren gräslök
salt och nymalen peppar efter smak
120 g löjrom
60 g rundrökt eller flatrökt ålfilé

Persiljekräm:

1 knippa bladpersilja, endast bladen
1,5 dl vispgrädde
lite mjölk
1/4 smulad kycklingbuljongtärning
smör
salt och nymalen peppar efter smak

BÄSTA ÄGGRÄTT

1. Äggröra med tryffel
2. Äggröra med ännu mera tryffel
3. Äggröra med Beluga
4. Äggröra med ännu mera Beluga