

Fluesvampe



Ingredienser:

- Æg
- Salt og peber
- Sennep
- Karse
- Tomater

How to:

1. Kog æggene i 10 min
2. Pil dem og lad dem køle
3. Skær en skive af i begge ender og tag blommen ud
4. Hak de to ender, æggeblommerne, salt, peber og sennep og fyld det tilbage i ægget
5. Stil æggene på et fad og læg karse omkring
6. Skær tomaterne midt over og skrab kernerne ud
7. Sæt en halv tomat oven på alle æggene og pynt med små mayonnaise toppe