

Påskefrokost lagkage



Ingredienser:

- 6 æg
- 2 dl cremefraiche
- 1-2 tsk karry
- 1 spsk finthakket syltet agurk
- ½ tsk sukker
- Salt og peber
- 1 groft hvedebrød
- 200 g mayonnaise
- 1 bundt fintklippet purløg
- 200 g røget laks i skiver

How to:

1. Kom æggene i kogende vand i 7 min, læg straks æggene i kold vand for at stoppe varmepåvirkningen
2. Rør cremefraiche, karry og syltet agurk sammen, smag til med sukker, salt og peber
3. Pil og hak æggene og vend dem i dressingen
4. Flæk brødet i 3 lagkagebunde og læg dem sammen med æggesalaten
5. Smør kagens sider op top med mayonnaise og drys siderne med purløg
6. Fold lakseskiverne som roser og sæt på toppen

