

FORRET AF ÆG MED KARTOFFEL SKUM



Forret af æg med kartoffel skum

Tilberedning

Fjern toppen af æggene med en æggeåbner. Hæld æggene ud, og gem blommerne, mens du hælder æggehvite op i en skål. Læg blommerne på en ske hver. Skyl æggeskallerne, og lad dem tørre i et varmeskab eller i ovnen ved lav varme. Hæld en teske skinke eller laks i hver æggeskal, og hæld en blomme oveni. Tilsæt lidt hakket hvid eller grøn asparges, og stil i køleskabet indtil serveringen.

Tilberedning af kartoffelskum

Vej den nødvendige mængde Aviko-kartoffelmos, og tøm den op i en stålskål. Varm piskefløde, den nødvendige mængde fond og smør op i en gryde, rør kartoffelmos i, og hæld blandingen gennem en sigte. Smag til med salt og peber. Hæld op i en halvliters sifonflaske ved hjælp af en tragt. Sæt en patron i, ryst nogle gange, og stil i et vandbad på maks. 70 °C.

Anretning

Stil æggene i ovn ved 150 °C i 10 minutter, til blommerne er blødkogt (svarende til et 4-minutters æg). Anret i en pæn skål med havsalt, og garner med varmt kartoffelskum. Fyld safranskum i æggene med laks, og skum au naturel i æggene med skinke. Garner med bredbladet persille eller grønne asparges.

Ingredienser (Personer: 10)

- | 10 friske æg
- | 50 g kogt skinke, finthakket
- | 2 kogte asparges, finthakket



Æg med røget laks og grønne asparges

- | 10 friske æg
- | 50 g røget laks, finthakket
- | 2 stænger grønne asparges, blancheret og finthakket

Del vores passion for kartofler

kartoffelskum med safran

- | 300 g Aviko-kartoffelmos
- | 100 g piskefløde, usødet
- | 100 g hvidvin, kogt op med safran
- | 50 g smør, usaltet

Pynt

- | 10 blade bredbladet persille
- | 10 grønne aspargestoppe, skåret i kvarte