

Pickled Deviled Eggs.

Inlagda ägg är ju ett klassiskt tilltugg på de lika barer i amerikanska so dern och alla vi som inte riktigt vägar gå på sådana, men hemskt garna skulle vilja, kan ju göra den här lite tjuvigare varianten istället.

Dessa Pickled Deviled Eggs passar utmärkt att förbereda och servera som tilltugg när du ska boka rjar droppa in till påskmiddagen eller sommarfesten. O stg ta Sa desbra nvin med sin whiskylika lagringskaraktär blir en perfekt match till äggen.



6 ÄGG



25 MIN

Tilltugg

Påsk

Pickled Deviled Eggs

Ingredienser:

6 ägg
1 1/2 dl vatten
1 1/2 dl rödbetslag
3 msk majonnäs
1 msk grädde
1 tsk dijonsenap
några droppar tabasco
salt
grönsaker
rött paprikapulver

Gör så här:

1. Ha rdkoka a ggen och la t svalna.
2. Skala a ggen, la gg dem hela i en snygg burk och ha ll o ver vatten och ro dbetslag.
3. La t sedan sta o ver natten sa fa rgas a ggen snyggt chockcerise.
4. Dagen efter delar du a ggen pa mitten, tar ut gulan och pressar den igenom en sil med en sked.
5. Mixa den pulveriserade a ggulan tillsammans med majonna s, gra dde, tabasco och dijon. Smaka av med salt.
6. Stoppa ro ran i en sprits och pressa ut lite snajdigt i a ggvitorna (som ju i och fo r sig a r rosa nu). Stro o ver ro kt paprikapulver och finhackad gra slo k.



Spara i lista

Östgöta Sadesbrännvin

Systembolagsnummer: 16

229,00 kr

Kryddat med honung och russin, och lagrat på whiskyfat. Perfekt till husmanskost av alla slag, men också andra rökta eller smakrika rätter. Whiskykaraktären gör att den också passar utmärkt att dricka för sig själv.

Se också



Ägghalvor med krämig sillsallad

Ta det bästa från två världar och kombinera dem! Blir det sillsallad över? Ställ fram den på bordet i en fin burk och servera med lite gott knäckebröd till

[Läs mer](#)



Påskmatens historia och varför vi idag äter lammstek och frossar i ägg

Matforskaren Richard Tellström berättar om då påskfirandet var en tid av tomma förråd, svinmage och salt fisk.

[Läs mer](#)



Så matchar du snaps till påskmat.

Till all påskmat finns det minst ett kryddat brännvin som passar till och kan lyfta smakerna i rätterna. Kryddmästare Jonas Odland ger rekommendationer på snaps till påskbordets vanligaste rätter.

[Läs mer](#)
