

# Ägghalvor med tre olika toppings.

På julbordet som äts hemma hos oss har ägghalvorna sett exakt lika dana ut så länge jag kan minnas. Ni vet de traditionella med majonnäs, räkor, lite rom och en kvist dill. Men i år, då ska jag smygga in några nya varianter.

Här har jag gjort tre varianter. Den ena med senapssill och smörrostad kavring fullständig smälter i munnen. Ägghalvor med Västerbottensost har en fyllig smak som fint bryts av med hjälp av finhackad rödlök. Och sist men inte minst har vi ägghalvorna med färskost och pepparrot. De har jag valt att topa med svenska ärtskott istället för den klassiska dillen. Det måste ni bara testa!

/Linnéa Seidel



Jul Påsk Smårätter

## Ägghalvor med senapssill och smörrostad kavring:

### Ingredienser:

3 ägg  
1 skiva kavring  
smör att steka i  
ca 100 g senapssill

flingsalt

**Gör så här:**

1. Lägg äggen i en kastrull med kallt vatten. Lägg på ett lock och låt äggen koka upp. Tag av locket och låt äggen koka i 7 minuter. Skölj med kallt vatten och låt sedan svalna helt.
2. Skala äggen och dela varje ägg i två, så att du har 6 st ägghalvor.
3. Smula sönder kavringsskivan. Smält smöret i en stekpanna och ha i brödsmulorna. Rosta tills smulorna är knapriga. Strö över lite salt. Om du har råkat få för stora smulor går det bra att hacka sönder dem i mindre bitar med en kniv.
4. Lägg ut en bit senapssill på varje ägghalva.
5. Strö över den rostade kavringen över senapssillen. Servera direkt.

## Ägghalvor med Västerbottensost:

**Ingredienser:**

3 ägg  
2 msk majonnäs  
1 dl riven Västerbottensost  
1/2 rödlök  
salt & svartpeppar

**Gör så här:**

1. Lägg äggen i en kastrull med kallt vatten. Lägg på ett lock och låt äggen koka upp. Tag av locket och låt äggen koka i 7 minuter. Skölj med kallt vatten och låt sedan svalna helt.
2. Skala äggen och dela varje ägg i två, så att du har 6 st ägghalvor. Pilla försiktigt ut gulorna ur äggen och lägg i en skål.
3. Mosa gulorna med en gaffel. Blanda i majonnäs och riven ost. Ha upp blandningen i en spritspåse och fyll varje ägg.
4. Finhacka rödlöken. Toppa varje ägghalva med rödlök, salt och svartpeppar.

## Ägghalvor med pepparrot och ärtskott:

**Ingredienser:**

3 ägg  
150 g naturell färskost  
2 msk crème fraîche  
1 tsk finriven pepparrot (på tub)  
salt  
ärtskott

**Gör så här:**

1. Lägg äggen i en kastrull med kallt vatten. Lägg på ett lock och låt äggen koka upp. Tag av locket och låt äggen koka i 7 minuter. Skölj med kallt vatten och låt sedan svalna helt.
2. Skala äggen och dela varje ägg i två, så att du har 6 st ägghalvor.
3. Blanda samman färskost, crème fraîche, pepparrot och salt. Ha upp i en spritspåse och spritsa ut färskosten på ägghalvorna. Toppa med ärtskott.

Gott att dricka till:



Spara i lista

## CHILL OUT Chardonnay Australia

Systembolagsnummer: 22280

209,00 kr

---

Varför inte ta ett glas Chill Out Chardonnay Australia till det kalla på julbordet? Det här vinet är medelfylligt med en mjuk och frisk smak av citrus, mango, fat och vanilj.



Spara i lista

## Gustave Lorentz Riesling Réserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

109,00 kr

---

Gustave Lorentz Riesling Reservé med inslag av melon, nektarin och lime och med en lätt kryddighet passar fint som apéritif eller till fisk och skaldjur. Drick den gärna till fisken och ägghalvorna på julbordet.

**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](#)

---



## Pickled Deviled Eggs.

Dessa Pickled Deviled Eggs passar utmärkt att förbereda och servera som tilltugg när du ska sätta dig till bords. Också är de bra att servera med sin whiskyliknande lagringskaraktär blir en perfekt match till alla gäster.

[Läs mer](#)

---



## Ugnstrostad brysselkål med rostad mandel och lingondressing.

Ugnstrostad brysselkål har blivit en storfavorit i svenska hem, inte bara på julen. Här serverar Linnéa brysselkål toppad med rostad mandel och lingondressing.

**Läs mer**

---

Utskrift