

ÆGGESALAT MED AVOCADO

Virkelig lækker æggesalat med avocado, som både giver en skøn smag og cremet konsistens samt en fin grøn farve.

•

Til

- 4 æg
- 1/2 rødløg
- 4 spsk creme fraiche
- 2 avocadoer
- lidt citronsaft
- salt
- peber

Kog æggene i 8-9 minutter, så de er hårdkogte. Hæld derefter koldt vand over, og lad dem køle af. Pil skallen af og hak æggene. Kom dem i en skål.

Hak rødløget fint, og kom det i skålen. Bland creme fraiche i.

Flæk [avocadoerne](#) på langs, fjern stenene og tag det grønne frugtkød ud med en ske. Mos det med en gaffel, og pres citronsaft over. Bland avocadomoseren i æggesalaten, og smag til med salt og peber.

