

# ÆGGESALAT MED HYTTEOST

En dejlig æggesalat med hytteost, persille, karry og creme fraiche. Nemt at lave og smager skønt.

•

Til

- 4 æg
- 1 bdt persille
- 2 dl hytteost
- 2 spsk creme fraiche
- 1 spsk karry
- salt
- peber

Kog æggene i 8 minutter, så de er hårdkogte. I mellemtiden skylles og hakkes persillen.

Pil æggene og hak dem groft. Rør hytteosten sammen med persillen og de hakkede æg. Tilsæt creme fraiche for at få den ønskede konsistens. Smag æggesalaten til med karry, salt og peber.

