



# POCHERET ÆG MED SENNEPSDRESSING



## 4 personer.

- Ingredienser
- 4 æg
- Eddike
- Salt, peber

Kom vand i en lav gryde eller sautérpande og tilsæt eddike (ca. 3 spsk til 1 liter vand).

Kog vandet op.

Slå et æg op i en lille kop.

Bring vandet i bevægelse og lad ægget glide ned i gryden.

Lad det pochere i 2½-3 min., blommen skal stadig være lidt blød.

## Sennepsdressing

- 2 spsk grov sennep
- 1 tsk olie
- 1 spsk fint hakket kapers

Det hele røres sammen smages til.  
Anrettes oven på de pocheret æg.