



RØGET ÆG MED SENNEPSCREME OG SPRØDT BRØD



4 personer.

4 æg
2 dl cremefraiche 38%
1 tsk. dijon sennep
1 tsk. Grov sennep.
Salt.
Brøndkarse til pynt
1 daggammel brød.
Bøgeflis

Kog æg til de er hårdkogte. Pil dem og stil dem til side. De kan sagtes stå til næste dag før du ryger dem.

Pisk cremefraichen til en creme og rør sennep i, smag til med salt.

Skær brødet i så tynde skiver som det er muligt og læg dem på en bagerist og bag dem i ovnen v. 180 ° . Start med at give dem 5 min og tjek så om de er blevet sprøde, ellers gives de lidt mere, indtil de er blevet sprøde.

Til rygningen skal du bruge en lille bradepande med en tilhørende rist. I bunde af bradepanden kommes et par håndfulde bøgeflis. Pas på ikke at komme for meget i, jo mere der kommes i jo mere ryger det. Hvis det kan lade sig gøre ville det være en god ide at ryge på en grill da det kommer til at lugte meget og der vil komme røg i køkkenet. Hvis der ryges i køkkenet så sørg for at døren til køkkenet er lukket og vinduer er åben.

Riv et lang stykke folie af og fold den så den er dobbelt. Læg de hele pillet æg på risten og læg dem på bradepanden. Læg folien hen over så æggene er pakket ind. pak den godt omkring kanten af bradepanden så der ikke slipper røg ud. Tænd for et blus på komfuret på høj varme. Når blusset er godt varmt sættes bradepanden på blusset. læg hurtig risten med æggene hen over(riste må ikke røre bøgeflisen).

Det vil begynde at ryge fra bradepanden når bøgeflisen begynder at brænde. Ryg nu æggene i 5 min. hvis man vil have en kraftig røg smag så skal de have lidt mere. Sluk for blusset og fjern bradepanden og hvis det kan lade sig gøre stilles den uden for. Lad den stå i ca 20 min før folien fjernes.

Anret æggene sammen med senneps cremen og pynt med de sprøde brød og lidt brøndkarse.