KIKKOMAN

Fylte egg med sitrusmakrell

total tid **20 min.** **20 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.588 kJ / 857 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

6	egg
200 g	røkt makrell
	Juice av en halv lime
1 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
20 g	rømme
	Persille
	Pepper

TILBEREDNING

Steg 1

Hardkok eggene (6 minutter) og la dem avkjøles før du skreller dem.

Steg 2

Ta ut eggeplommene og bland sammen med finhakket røkt makrell og limejuice.

Steg 3

Tilsett rømme og Ponzu-saus, og bland sammen. Ha fyllet i en sprøytepose og fyll eggehvitene.

Steg 4

Topp med persille og pepper.