

Rosa fylte egg

total tid **90 min.** 90 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
5.292 kJ / 1.264 kcal

Fett: **93,5 g** Protein: **51,9 g**
Karbohydrater: **54,7 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

350 g	rødbeter
0,5 liter	vann
1 ts	salt
2	laurbærblad
3	korn allehånde
4	pepperkorn
2 ss	sukker
4 ss	vin eller eplesidereddik
3 ss	majones
2 ss	sennep
2 ss	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u>
100 g	grønne erter
6	egg
	Reddikspirer

TILBEREDNING

Steg 1

Skrell rødbetene og del dem i terninger. Hell over vann og tilsett laurbærblad, salt, allehånde og pepper. Kok opp og la det koke til rødbeten er mør. Tilsett sukker og eddik. Bland sammen og avkjøl.

Steg 2

Hardkok eggene, avkjøl og skrell dem.

Steg 3

Ta rødbetene ut av kjelen og legg de skrelte eggene i rødbetemarinaden. La stå i 1 time.

Steg 4

Del eggene i to og ta ut eggeplommen.

Steg 5

Kok ertene i lettsaltet vann og la renne av.

Steg 6

Bland inn majones, sennep og Ponzu i eggeplommene. Ta 3 ss av blandingen og vend inn i grønne erter.

Steg 7

Fyll de delte eggene med begge fyllene.

Steg 8

Pynt med reddikspirer.