KIKKOMAN

Æg med citrusmakrel

Samlet tid **20 min.** **20 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
3.588 kJ / 857 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

Tærte:

6	æg
200 g	røget makrelfillet
	Saft af en halv lime
1 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
20 g	creme fraiche
	Persille
	En knivspids peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hårdkog æggene (6 minutter), og pil de afkølede æg.

Step 2

Bland æggeblommerne med den benfrie hakkede makrel.

Step 3

Tilsæt creme fraiche og Ponzu-sauce, og bland det hele sammen. Kom blandingen i en sprøjtepose og klem den ud ind i de halverede æg.

Step 4

Pynt med persille og drys med peber.