

# Æg med citrusmakrel

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

Næringsindhold:

**3.588 kJ / 857 kcal**

## INGREDIENSER

4 Portioner

Tærte:

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

## FREM GANGSMÅDE

### 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.