

Újhagymás tojáskrém

Hozzávalók:

- 1 csokor újhagyma
- 10 dkg capribogyó
- 5 dkg zöld olajbogyó
- 5 dkg fekete olajbogyó
- 1 kápia paprika
- 8 tojás
- 10 dkg vaj
- mustár
- só
- őrölt színesbors-keverék
- salátamix

Elkészítése:

A tojásokat sós vízben keményre főzzük, lehűtve megpucoljuk, majd lereszeljük.

A vajat a mustárral habosra keverjük, ízesítjük, és hozzáadjuk a reszelt tojáshoz.

Az újhagymát, a fekete és a zöld olajbogyót felkarikázzuk, a kápia paprikát felkockázzuk, és hozzákeverjük a vajas mustáros tojáshoz.

Tálaláskor friss salátával, capribogyóval, kápia paprikával, olajbogyóval díszítjük.

Séfünk tippje: A tojáskrémbe avokadót is keverhetünk.