



Rejemad med pocheret æg

Let og lækker opskrift på rejemad med pocheret æg, venligst udlånt af Søren Pedersen fra Norsminde Kro. Denne og mange flere opskrifter kan findes i kokebogen Råt for usødet.

Opskrift af: Søren Pedersen, indehaver af Norsminde Kro

Tilberedningstid: 15 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

Rejemad

- 1 agurk
- 200 g rejer (fx Rømmørejer)
- 4 æg
- Brioche i tykke skiver
- Dild til pynt
- 2 citroner
- Eddike
- Smør til stegning

Hjemmelavet mayonnaise

- 1 tsk. sennep
- 1 dl pasteuriseret æggeblomme
- ½ dl hvidvinseddike
- ½ dl vegetabilsk olie

Fremgangsmåde

Agurk og rejer

Skræl agurken med en tyndskræller til tynde bånd. Form en ring af dem, som du fylder rejerne i.

Pynt med dild, citron og hjemmelavet mayonnaise.

Steg briocheskiverne i rigeligt smør.



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Trocken, Forster Ungeheuer

Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland

Varenr. 4258036



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery
Californien, USA

Varenr. 6445236



Riesling Tradition

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1535436





Pocheret æg

Sæt vand over i en gryde. Når det koger, tilsætter du eddike og salt.

Skru ned for varmen, så vandet simrer.

Slå ægget ud i en skål og hæld det forsigtigt ned i vandet.

Saml hviden og blommen med to skeer.

Det skal pochiere i 4-5 minutter.

Hjemmelavet mayonnaise

Pisk sennep, æggeblommer og hvidvinseddike sammen. Pisk derefter forsigtigt olie i, til det tykner. Smag til med salt.