

Æg i sennepssovs – Skidne æg

4 personer



150 gram bacon
25-30 gram smør
3 spsk. mel
3 dl mælk og 2 dl hønsefond eller
4 dl mælk og 1 dl fløde
1 spsk. dijonsennep
2 spsk. fiskesennep (grov dansk sennep)
Salt
Peber

6 smilende almindelige æg eller 20 smilende vagtelæg (kogt i ca. 2 minutter)

Hakkede krydderurter:

Purløg
Dild
Kørvel
Persille

1. Skær bacon i terninger, og steg dem gyldne, over blid varme i en gryde. Steg dem i en lille smule af smørret. Tag baconterningerne op, og lad dem dryppe af på køkkenrulle.
2. Kom resten af smørret i gryden til baconfedtstoffet. Bag det sammen med melet, og spæd med væsken, lidt ad gangen.
3. Lad sovsen koge godt igennem, 7-8 minutter på laveste blus. Rør i den jævnligt.
4. Tag gryden af blusset, og tilsæt de 2 slags sennep, samt salt og peber.
5. Hold sovsen varm (ikke kogende), og kog æggene.
6. Køl dem et øjeblik i koldt vand, så de bliver til at pille.
7. Hæld sovsen i et dybt fad, og læg de lune æg (hønseæggene skal halveres, vagtelæggene kan forblive hele) oven i.
8. Drys baconterninger og krydderurter over.

TIP:

I klassiske skidne æg, indgår der ikke krydderurter, men urterne giver et dejligt frisk tilskud til retten.

