

Jarl & Jettes opskriftkort

Solæg.

Navnet "Solæg" er en kun delvis oversættelse af det tyske "Solei", der betyder saltlageæg.

Æggene koges 16 minutter. De krakeleres på køkkenbordet, så de er revnede flere steder. Lægges derpå i en stærk lage af vand og salt i et stort syltetøjsglas. Ligger i lage et par døgn (eller længere, hvis lagen bliver udskiftet med mellemrum). Spis æggene ved at pille dem, halver dem på langs.

De halve gule blommer tages forsigtigt hele ud, hulrummet i hviden fyldes med lidt sennep og engelsk sovs, blommen sættes på plads igen, -og det halve æg spises i en mundfuld. Skyld grundigt efter med en øl og en snaps. Og husk at æg fra egen avle er nu de bedste.

