



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

21. marts 2024

## Forret

### Skidne æg (4 personer).

**Ingredienser:** 50 g smør, 4 spsk hvedemel, ca. 5 dl sødmælk, 2 spsk grov sennep, salt og peber, 8 hårdkogte æg, purløg og karse, ristet rugbrød.

#### Sådan gør du:

Smelt smørret i en gryde ved middelvarme. Kom mel i og pisk til en ensartet konsistens. Hæld mælk i lidt ad gangen under konstant omrøring, så der ikke kommer klumper. Lad saucen småkoge ved svag varme i ca. 4-6 minutter under omrøring. Tag gryden af varmen og rør sennep i, smag til med salt og peber.



Server saucen til de halverede, hårdkogte æg, og drys med purløg og karse. Giv ristet rugbrød til.