SENIORMADLAVNING

SKIDNE ÆG 40 PERSONER

Ingredienser

60 æg kogt som "smilende æg" (ca. 7 minutter)

5 pakke bacontern stegt sprøde og dryppet af på køkkenrulle

150 g smør

25 spsk. Mel

35-40 dl sødmælk

salt og friskkværnet peber

20 tsk. fiskesennep eller brug dijonsennep, mængden tilpasses efter hvor stærk du kan lide sovsen

5 tsk. Grønsagsbouillon

Lidt karse

40 skiver rugbrød

10 tsk. smør

Fremgangsmåde

Start med at stege bacon sprød og gyldent og lad det dryppe af på køkkenrulle.

Smelt smør i en gryde og tilsæt melet, pisk det sammen. Tilsæt mælken lidt efter lidt, til det har den rette konsistens (gerne lidt tyk).

Lad det småkoge et par minutter, rør i det af og til, så melsmagen koges væk.

Tilsæt Boulionterning og smag til med salt, friskkværnet peber og så meget sennep som du kan lide. Skru ned for varmen, så sovsen bare holdes varm.

Smelt 1 tsk. smør på en slip-let pande og læg rugbrødet på, lad det stege ved middel varme i 2-3 minutter på hver side. Tag det af varmen og lad det dryppe af på køkkenrulle.

Kog æggene i ca. 7 minutter til de er "smilende". Hæld lidt koldt vand over og pil dem.

Læg dem alle, undtagen 1, i et fad. Hæld sovsen over og drys med bacon og karse.

Skær det sidst æg over og læg i fadet.