



Fingersandwich med æg i ærtecreme

I England serveres æggesandwich til eftermiddagsteen. Vi tilsætter friskbælgede ærter og squash, bruger fuldkornsbrød og serverer de bløde sandwich til frokost.



[Bedøm opskrift](#)



30 min

Jun – Aug

Dagligt grønt

Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Ærtecreme

2 æg

2 dl skyr

½ dl mayonnaise

2 tsk stødt karry

200 g friskbælgede ærter

1 bakke karse

salt og peber

8 skiver fuldkornssandwichbrød

1 squash

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Kog æggene i 12 minutter. Afkøl og pil æggene. Skær æggene i små tern.
- 2 Rør skyr med mayonnaise og karry og vend med æg, ærter og karse. Smag til med salt og peber.
- 3 Skær squash i spåner med en kartoffelskræller.
- 4 Fordel squash og æg i ærtecreme mellem to skiver brød. Skær sandwich igennem på tværs.



Tip

Squash kan erstattes af agurk.

