



GENERELL

Perfekt lyxig äggröra

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **2**

Jag lärde mig laga lyxig krämig äggröra av chef Ramsey för många år sedan. Det är förstas en smaksak men Gordon och jag tycker att den här är perfekt.



Mängden är beräknad till 2 personer baserat på att man äter något till som till exempel bacon, skinka, svamp eller bröd vid en frukost eller brunch.

Om du tycker det låter för fett med en klick smör och en 1/2 msk creme fraiche, gör hellre en bondomelett på vatten.



INGREDIENSER

3 st ägg

0.5 msk creme fraiche

1 matsked smör (dryg msk ungefär, klick)

GÖR SÅ HÄR

1

Knäck äggen i en kastrull (vispa inte innan). Lägg i en klick smör. Krydda inte i detta skedet.

2

Värm på medelvärme och rör hela tiden. Ta äggen från och till plattan några gånger så röran tjocknar lugnt och fint (utan att se ut som omelett efter några minuter). Här mot slutet smakar du av med salt & peppar.

3

När du har lagom fast men mjuk konsistens, ta från värmen och rör i en 1/2 msk creme fraiche (mer än så blir inte godare, tvärtom). Scrambled to perfection!