

Oppskrifter 18.6.2010 – Klubbmøte hos Jan Morten

Eggerøre med trøffel

8 egg
30 g sorte trøfler
2 dl fløte
1 ts salt
½ ts nykværnet, hvit pepper
4 ss smør

Legg eggene i en bolle sammen med trøflene og sett et tett lokk på. La dem stå slik i et par dager så eggene trekker til seg aroma fra trøflene. Skjær åtte tynne skiver trøffel og spar til å pynte eggerøren med.

Finhakk resten av trøffelen. knekk eggene og ha i en bolle med hakket trøffel, salt, pepper og fløte. Bland godt sammen. Sett en bolle i en kjele med kokende vann, og smelt 2 ss smør i bollen. Tilsett eggerøresmeten og begynn å røre forsiktig rundt.

Denne eggerøren skal stivne forsiktig under stadig omrøring med visp. Det tar litt tid. Når eggerøren begynner å stivne, men ennå er flytende som en tykk grøt, er den ferdig. Den ferdige eggerøren tilsettes resten av det kalde smøret, og eggerøren anrettes i dype tallerkener og pyntes med tynne skiver trøffel. Spises med skje.

Drikke

Kronenbourg 1664