

Äggsallad

ÄGGSALLAD

För 2 personer

TILLAGNINGSTID*

20 minuter

6 st hårdkokta ägg

0.5 dl majonnäs

100 g bacon**

10 st plommontomater

0.5 dl finhackad rödlök

0,5 dl finhackad gräslök

himalayasalt

svartpeppar

4 blad savoykål***

HUSGERÅD

Kastrull

Måttsats

Kniv

Stekpanna

Bunke

*Tiden för att koka äggen och göra majonnäsen är inte medräknad.

**Här kan du använda räkor, kyckling, parmaskinka, rökt sidfläsk eller något annat om du önskar.

***Du kan välja valfri önskad kål eller salladssort att servera din äggsallad på.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Äggsallad

Äggsallad – fräscht, gott och enkelt!

Varma härliga dagar när livet är lätt att leva och man även vill att maten ska vara lätt att laga passar denna krämiga äggsallad perfekt att avnjuta till lunch eller som mellanmål på balkongen, i gröngräset eller i parken.

Gör ett besök och läs mer om våra tankar kring receptet [Äggsallad på Bloggen](#).

Så här gör du

- Hårdkoka äggen och låt svalna
- Gör en halv omgång av [Enkel majonnäs](#)
- Klipp eller skär baconet i mindre bitar och stek dem knapriga i en [stekpanna](#)
- Skala och hacka äggen
- Skär tomaterna i skivor
- Finhacka rödlöken och gräslöken
- Lägg ner i en stor bunke och tillsätt majonnäsen



- Rör samman
- Smaka av med himalayasalt och svartpeppar



- Skölj av savoykålsbladen, eller annat önskat kål eller salladsblad
- Fördela äggsalladen på bladen
- Toppa med lite hackad gräslök

Äggsallad



Ät och njut!

En god sallad är alltid rätt, antingen som ett gott tillbehör eller som en egen liten måltid. Förutom denna krämigt goda Äggsallad hittar du här i Paleoskafferiet många flera [goda recept på sallad](#). Titta runt och låt dig inspireras!

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.