Devilled eggs med feta, rødløk og kapers



Husker du nyttårsaften? Av en eller annen grunn føles det utrolig lenge siden. Vi feiret med noen venner, men dessverre ble antall festdeltakere halvert grunnet sykdom. Dette hindret likevel ikke Bollefrua i å diske opp med hennes årlige nyttårstapas som serveres ved ankomst. Tradisjoner er viktige, SÆRLIG når det gjelder mat.

Disse fylte eggene ble en stor favoritt i år. Masse deilig smak og SÅ lette å lage:

12 egg
100 g smuldret fetaost
1,5 ss olivenolje

0,5 grønn paprika, finhakket
1 ss finhakket bladpersille
0,5 rødløk, finhakket
1 ss kapers, hakket
saft av ca 0,5 sitron

Kok eggene i 10 minutter. Skyll i iskaldt vann. Skrell eggene og del i to på langs med en skarp kniv. Fjern forsiktig eggeplommene og ha dem i en bolle. Plasser de halve eggene på et brett/fat og dekk med plast. Ha resten av ingrediensene med eggeplommene og rør til alt er godt blandet. Fordel fyllet i de halve eggene, ca 1 ss i hvert. Server.



Oppskriften fant jeg i en gammel utgave av Maison mat og vin