

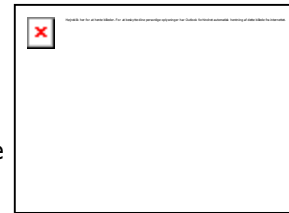
**Fra:** RetNemt.dk - nyhedsbrev [kundeservice=retnemt.dk@mail281.us2.mcsv.net] på vegne af RetNemt.dk - nyhedsbrev [kundeservice@retnemt.dk]  
**Sendt:** 6. april 2011 09:35  
**Til:** Jørgen Juel  
**Emne:** Kan du lide rådne æg?

Vises denne e-mail ikke rigtigt? Se den i din browser.



### **Kan du lide rådne æg? Nej vel - men prøv denne Sønderjyske specialitet til Påske**

Påsken er æggenes fest. Der er æg i alle former, farver og typer. Derfor skal dette nyhedsbrev handle både om Påske men især om æg. Der er chokoladeæg, hønseæg og måske de små smukke vagtæg. Så er der de skønneste malede æg der bruges til at pynte op med på forårsgrene og på de mange påskeborde. Æg - de spiselige altså - er jo fantastiske og kan tilberedes på et utal af måder.



Jeg stødte på denne sønderjyske specialitet for en del år tilbage, på kroen i Tinglev, hvor jeg var strandet med et helt rejseselskab på vej til fest i Flensborg. Da tiden jo skulle fordrives indtog vi kroen. Og her stod et stort patentglas fyldt med noget der mest lignede rådne æg i en eller anden væske. Det var SOLÆG!

Vi var først lidt tilbageholdende men så skulle det da prøves (med en kold øl klar til at skylle efter med). Det er ret stærke sager men sikke en fantastisk mundfuld. Derfor skal du have opskriften her på solæg, så du kan nå at byde dine påskegæster på noget helt specielt.

### **Sådan laver du solæg**

Solæg er en gammel egnsret fra Sønderjylland. Æggene spises med sennep, olie og eddike, og er derfor ret stærke. Nogle steder tilføjer de endda Tabasco (og nej - denne gang leverer vi IKKE en pakke med ingredienser, så du må selv stå for indkøbet hvis du vil prøve, men det er ret nemt).

10 æg  
150 gram skalotteløg  
Salt, peber  
Sennep  
Olie, eddike  
Evt. Tabasco

Æggene koges i 20 min. sammen med skalotteløgene. Blommen bliver helt grøn-blå yderst - måske lidt grænseoverskridende for nogle. Skallerne får en smuk gyldenbrun farve.

Æggene kommes straks i koldt vand og skallerne stødes let, så de revner. Æggene lægges i en saltlage, der skal være så stærk, at den næsten kan bære æggene oppe. Prøv dig lidt frem, men der skal meget salt i. De skal derfor presses ned i vandet med en tallerken.

Man kan også tage 3 spsk. salt pr. liter vand og så skifte vand hver anden dag. Æggene skal helst stå i min. 4-5 dage før de spises og de kan holde sig i 2-3 uger i den stærke lage og op til 4 uger, hvis lagen skiftes dagligt. Æggene serveres som en lækkerbiskken før et måltid.

Hver person piller sit æg, skærer det igennem på den lange led, løfter forsigtigt blommerne op, kommer en klat sennep, lidt olie, eddike og evt. et par dråber Tabasco i blomnehullet. Blommen lægges på plads med rundingen opad. De halve æg spises med fingrene, som en godbid i én mundfuld. Rigtig god fornøjelse!

### **Hvor holder du Påske?**

Måske tager du i eget eller venners sommerhus og nyder påskedagene. Skal du det, så er der masser af muligheder for stadigvæk at få nem aftensmad leveret. Måske til de dage hvor der ikke er den helt store påskefrokost på menuen. Det giver masser af tid til andre gøremål i haven og med familien og vennerne.

Selv skal jeg bruge dagene i have og på terrasse i mit sommerhus i selskab med familien og gode venner. Især når jeg holder fri synes jeg det er skønt at slippe for indkøbene, maden kan være hyggelig at gå og lave sammen. Men jeg vil allerhelst stå med enden i vejret og luge ukrudt og plante mine krukker til med alle de dejlige forårsblomster.

Så mon ikke det bliver til et par dage med ret nem aftensmad. Jeg vil i hvert fald bruge det til ankomstdagen, for så betyder det ikke så meget hvornår vi lige kommer fra arbejde og er fremme i hytten.

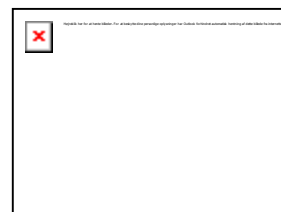
Du kan tjekke om vi kommer forbi dig i Påsken [lige her](#).

### **Så byder vi også på masser af gratis kaffe til påskedagene**

Til alle jer der ikke fik smagt den nye, skønne kaffe fra ZÓEGAS i januar da vi holdt fødselsdag, er der nu en ny og endnu bedre chance. Denne gang byder vi sammen med ZÓEGAS på kaffen ESPEZIALE, som er en filterkaffe beregnet til kaffemaskiner.

Dette er en af de 3 nye gourmet kaffer fra ZÓEGAS, som alle er indbegrebet af mørkristet kvalitetskaffe fremstillet af de fineste kaffebønner i verden.

Du får mulighed for at smage den i næste uge, for der lægger vi kaffe i alle middagspakkerne, så uanset hvilken middagspakke du vælger i næste uge, får du gratis kaffe. Og jo flere pakker du skal have jo mere kaffe er der også til dig.



Så fyld bare godt op til Påske. Du kan jo lige [tjekke næste uges menu her](#) – der er masser af lækre fristelser!

## **Bare rolig vi leverer hele ugen op til Påske – fredagsleveringen får du endda allerede torsdag**

Vi leverer næsten som normalt i ugen op til Påske. Eneste ændring er hvis du normalt får varer Langfredag, ja så kommer de allerede Skærtorsdag.

Vil du gerne have dine middagspakker leveret et andet sted i påskeugen, så kan du på siden hvor du justerer næste uges retter nederst klikke på 'anden leveringsadresse' og derpå skrive hvilken.

Er du i tvivl om hvordan man gør, så ringer du bare til os på 49 177 176.

Vi er også til at få fat i Skærtorsdag fra kl. 14 -18 på telefonen, skulle dine varer ikke være nået frem inden kl.16.

Rigtig god påskeforberedelse!

Mange hilsner  
Britta Bakka, Kundeservice  
RetNemt.dk

### **Denne mail er udsendt af RetNemt.dk**

Du meldte dig til dette nyhedsbrev på RetNemt.dk.

Denne e-mail er sendt til fam@juelp.dk - [Klik her for at melde dig fra denne e-mail liste](#)