Sennepsæg

æg	2-3	1 Kog smilende, ~7 minutter.
kartoffelmel	2 1/2 tsk	2 Kom i gryde.
sennepspulver	1/2 tsk	3 Rør rundt til opløst.
salt	1/4 tsk	
mælk	2 dl	
smør	15 g	4 Kom i gryde.
		5 Sæt på middelvarme.
		6 Omrør jævnligt.
		7 Fortsæt når tykkelse er god.
		8 Hæld sovs på fad.
		9 Pil æg.
		10 Halvér æg.
		11 Læg æg på fad.

Spises varmt eller lunt. Retten smager godt som den er, men ser noget kedelig ud. Man kan pynte med persille, karse eller små stykker stegt bacon, hvis man synes.

Sennepsæg spises ofte uden tilbehør. Men ellers med rugbrød til. Eller med blancherede grønne bønner, med kogte kartofler eller hvad man nu har lyst til.

Sennepsæg er en traditionel påskeret i Danmark og Nordtyskland. Men mange spiser retten hele året rundt.

Gulerodssalat

2 portioner

4 timer før

skål	3/4 liter	
sukker	3/4 tsk	1 Rør i skål.
salt	1 tsk	2 Gå videre når opløst.
citronsaft	1 tsk	
smagsneutral rapsolie	1 spsk	
madæble	1	3 Fjern kernehus og skræl. 4 Riv. 5 Bland i skålen.
gulerødder	200 g	6 Rens. 7 Riv. 8 Bland i skålen.
rosiner	20 g	9 Bland i skålen. 10 Rør godt rundt.
		11 Sæt i køleskab mindst 4 timer.

Lige inden servering

12 Dræn vædske fra.

Æblet udkernet og skrællet vejer nok 85-120 g.

Regn med at 20% af gulerødderne skæres fra eller er for små til at rive. Når de 200 g er renset, så regn med at der er omkring 170 g tilbage.