



Rejsemad til jeres Opdagelsesrejse.

Eksempel på rejsemad:

Beskøjter – kan købes ved Fiskernes indkøbs central i Esbjerg

Røget kød

Solæg – se herunder

Brød

Solæg

Lav mad fra Sønderjylland - og besøg egnens huse på Frilandsmuseet

Solæg er en gammel egnsret fra Sønderjylland. Æggene spises med sennep, olie og eddike, og er derfor ret stærke. I Sønderjylland kan man få serveret solæg på kroer og restauranter.

10 æg
150 gram skalotteløg
salt
peber
olie
eddike.



Æggene koges i ca. 20 min. sammen med skalotteløgene. Derved får skallerne 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. 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 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, samt olie og eddike i blommehullet. Blommen lægges på plads med rundingen opad. De halve æg spises med fingrene, som en godbid i en mundfuld.

Kilde: www.mik.dk - Museer i København og omegn. For Børn. Værksteder. Opskrifter