



## Kremet eggerøre

### Ingredienser

- ♥ 8 egg
- ♥ 2 ss kremfløte
- ♥ 60 g smør (se tips)
- ♥ kvernet salt (+ evt. (hvit) pepper)
- ♥ 2 ss gressløk, finhakket

### Fremgangsmåte

Knekk eggene i en bolle. Visp eggene lett sammen med kremfløte (se tips).

Finn frem en mellomstor kjele. Ha 40 gram smør i kjelen. La smøret smelte før du har eggeblandingen i kjelen.

Stek så eggerøren mens du følger med hele tiden. Bruk en slikkepott til å skyve eggerøren bort fra midten av kjelen etter hvert som eggerøren begynner å tykne og stivne i bunnen av kjelen. Hold deg til middels varme på platen og ta deg god tid. Ta eventuelt kjelen litt av og på platen, slik at du hele veien har kontroll på varmen på kjelen mens du vender rundt på eggerøren.

Mot slutten vender du inn resterende 20 gram smør.

Så kommer det viktigste tipset for å unngå tørr eggerøre: Ta kjelen av platen når eggerøren er akkurat gjennomstekt, men fortsatt litt bløt.

Smak til med kvernet salt og eventuelt pepper.

Ha eggerøren i en serveringsskål. Pynt med fint hakket gressløk.



## Tips

♥ Visp egg og kremfløte lett sammen før du har dette i stekepannen. Dette gjør at eggerøren blir jevnt gul og uten hvite eggehvitflekker. Men det er ikke meningen å piske luft inn i eggemassen, så slutt å vispe så snart eggemassen er jevn.

♥ Bruk gjerne kjele i stedet for en stekepanne. Det gir mindre stekeflate, som gjør at eggerøren blir stekt mer skånsomt.

♥ Husk å ikke ha for sterk varme på platen, igjen for at eggerøren skal bli skånsomt stekt. Vend stadig rundt på eggerøren med slikkepotten og pass for all del på å ta kjelen av platen før eggerøren er helt ferdigstekt. Den vil stivne til litt mer ved avkjøling.

♥ Smøret gjør eggerøren ekstra kremete. Dersom du ønsker å redusere mengden, kan du holde deg til 30 gram smeltet smør i kjelen ved starten og droppe å tilsette mer smør mot slutten.

♥ I stedet for ekstra smør kan du røre inn 2 ss crème fraîche etter at eggerøren er tatt av platen.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-eggerore>