

Gele egg

Her kan det bli mye latter og gøy når eggene på påskebordet blir knakket toppen av!
Inne i dem er det nemlig fylt med gele.

Du trenger:

- Egg
- Gele
- En spiss nål
- En bolle
- En kjele og litermål
- En sprøyte



Slik gjør du:

1. Begynn med å stikke hull i eggene og blås ut innholdet:
I den spisse enden på egget, bør du kun lage **et lite hull** ved å stikke gjennom egget en gang. Da blir det ikke så mye gris etterpå med at geleen renner tvers igjennom skallet.
I den andre enden av egget lager du et hull på ca 3 – 4 mm.
Du må selvsagt blåse fra den siden som har mini hullet.
2. Kok opp en pakke gele med 2,5 dl vann.
3. Fyll sprøyta med gele og sprut det inn i det største hullet.
Vi brukte ei sprøyte som var kjøpt i hobbybutikk. Apotekene har kanskje en type som ikke har en for tynn spiss.
4. Når egget er fylt opp, setter du det selvsagt med det store hullet opp.
Dersom det skulle renne noe ut av det bitte lille hullet, kan du legge litt plast under egget før du plasserer det i kartongen for å stivne.

Hvordan du vil servere eggene bestemmer du selvsagt selv. De kan plasseres i eggglass med det store hullet ned. Da blir jo overraskelsen størst for de som skal spise dem.
Du kan også skrelle noen egg og plassere dem i en bolle med vaniljesaus eller vaniljekrem.

Eggene som du har blåst ut, lager du noe deilig av.
Stella laget både eggerøre og en omelett.

Modell: Stella Eikenes Gustavsen

Tekst og bilder: Husflidskonsulenten i Vestfold Annie Eikenes.