

Så piffar du upp utomhusjulen - servera juliga smårätter i äggkartong
Att återanvända äggkartongen att servera i är ingen dum idé, tvärtom. Det kan vara både snyggt, klimatsmart och klokt ur smittsynpunkt.



Kanske hör du till dem som ställer om snarare än ställer in, nu när situationen ser ut som den gör, och flyttar ut jul- och nyårsfirandet och andra festligheter utomhus. Då kan äggkartongen komma till användning.

Tips: Fyll en äggkartong i valfri storlek med godsaker och förse dina gäster med varsin kartong att äta

ur. På så sätt minskar ni smittorisken, som är ganska stor när man har gemensamma fat och skålar att ta ur, dessutom kommer äggkartongen till användning igen.

Om du serverar röror eller annan "kladdig" mat, lägg gärna en bull- eller muffinsform i varje fack som skydd.

Så gör du en klassisk gubbröra (6 portioner)

Du behöver:

3-4 hårdkokta ägg (kalla)

5-6 st. medelstora kokta potatisar (kalla) 150 gram ansjovisfiléer

ca 3 msk gräslök (hackad)

ca 3 msk dill (finskuren)

1 1/2 dl crème fraiche

3 msk majonnäs

Salt och peppar

Gör så här:

Skala och hacka äggen. Tärna potatisen i småbitar. Låt ansjovisen rinna av och tärna den fint, hacka gräslök och dill. Blanda crème fraiche och majonnäs, vänd ner potatis, ägg och ansjovis. Smaka av med salt och peppar.

Visste du att...

... ägget, tillsammans med fet fisk och D-vitaminberikade mejeriprodukter, är en utmärkt källa till D-vitamin. Vi är just nu inne i den mörkaste tiden på året och mätningar visar att nästan 20 procent av Sveriges befolkning kan lida av D-vitaminbrist.