

Solæg:

er en sønderjysk egnssret, som også kendes fra de frisiske øer. I Tyskland er samme ret kendt som *Solei*, hvoraf det danske navn er afledt (*Sole* = saltlage, *Ei* = æg). Solæg kan anvendes som let mellemmåltid eller forret.

Æggene koges længe (15-20 minutter) med løgskaller, hvorved skallen får dekorative brune farver, og blommen bliver grøn eller mørk. Æggene trilles dernæst, således at skallen revner, og anbringes herefter i en stærk saltlage i mindst en uge. Saltlagen skiftes hver anden eller tredje dag. Du kan også komme så meget salt i, så æggene flyder ovenpå. Så behøver du ikke skifte lage.

Kort før servering pilles æggene; de deles på langs, og den halve æggeblomme pilles op. Hullet i hviden fyldes med stærk sennep og eventuelt chili eller eddike, og den halve blomme lægges over med rundingen opad.

Solæg serveres normalt med en snaps eller en Gammel Dansk.

Så er der en særlig fynsk variant.

På tilføjes "sylte-lagen" adskilligt andet, bl.a rødkål eller rødbede for at farven kan få den rette blålige glød.

Ved spising tilføjes en dressing, der består udover lækker eddike og den stærke sennep også af (oliven-)olie og udvalgte krydderier (salt- og peber varianter) Snapsen er som regel en tempereret Porsesnaps – og en meget vigtig del af indtagelsen er ritualet.

Bemærk, at Jo længere tid æggene har ligget i lagen desto mere fantastisk bliver æggeblommen, når man piller ægget.

Hvis ægget er velmodnet kan blommen godt være grå-blå eller grøn-sort. Det sætter kendere stor pris på.

Det fynske solægsritual:

Før start blæses i horn. Et langtrukket signal med én tone. Foran hver gæst er der (mindst) et halvt æg med blomme.

Dernæst udsiger solæg oldermændene de sammenfattende ord om solens betydning gennem århundrederne og ikke mindst liv og død som symboler for ægget...

Imens forbereder hver deltager sig ved at tage blommen ud af det halve æg og fylde dressingen i. Så lægges den blå/grå æggeblomme omvendt på som låg. Selskabet indtager dernæst dette solæg synkront – det er en social spise – og man siger *Skål!*, inden denne godbid føres indenbords. For fra indtagelsen af denne krydrede ret og indtil snapsen, er der ikke meget tid til at råbe skål.

Frit efter wikipedia