



# Oostenrijk

## **Eierkren**

*Eieren met mierikswortel*

6 eieren  
1 stuk mierikswortel  
1 el. azijn  
2 el. olie  
zout en peper  
1 beker zure room (crème fraîche)

Kook de eieren 10 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water en pel ze.

Snij de eieren in dunne schijfjes en leg ze in een ondiepe schaal.

Schil de mierikswortel, rasp hem fijn en verdeel het over de eieren

Meng in een kommetje de zure room, de azijn, de olie, een snuf zout en wat peper. Schep het mengsel over de eieren. Laat de eierkren een uurtje trekken.

Eierkren is heel lekker bij koude gerechten, b.v. koud vlees.