07.11 2023

Sist oppdatert: 20.11 2024

Har du opplevd at eggeskallet klamrer seg til eggehviten?

Vi i PRIOR har noen tips for å unngå det eggstremt irriterende problemet når du skreller kokte egg og opplever at eggeskallet klamrer seg til eggehviten.



Slik løser du utfordringen

Det finnes en forklaring på hvorfor dette skjer. Vi har tatt en prat med vår "eggspert"-produktgruppesjef, Kjersti Sørby. Her er hennes tips:

-Dette skjer ofte fordi egget er veldig ferskt, eller at egget ikke har blitt avkjølt nok etter koking. Mitt første tips er å avkjøle egget i rennende kaldt vann rett etter det er kokt, i ett til to minutter. Hun legger også til at jo lenger egget blir liggende kokt og avkjølt før det spises, desto vanskeligere blir det å skrelle.

Jo eldre egg, desto bedre

Det er den tynne hinnen mellom skallet og eggehviten som skaper problemet. På ferske egg har denne hinnen festet seg til skallporene, og sitter dermed ekstra godt. Denne hinnen vil slippe taket, etter hvert som egget blir eldre.

-Det kan være lurt å sjekke pakke- eller utløpsdato for å finne egg som er noe eldre enn andre. Gode "skrelleegg" er mellom syv og ti dager gammelt, sier Sørby.

Egg på benken

Å bruke egg som er romtempererte og ikke kjøleskapskalde kan også gjøre nytten, da hinnen ikke sitter like godt - selv på ferske egg. Dessuten gjør romtempererte egg susen for andre bruksområder enn på brødskiven også.

- Egg holder seg lenge også i romtemperatur, så dersom man bruker egg ofte, er det ingen fare å oppbevare dem på kjøkkenbenken. Det vil også gi luftigere eggedosis og bedre pavlova-resultat, opplyser Sørby.

Nødløsning

Det er i tillegg mindre sjanse for at egget sprekker under koking dersom det holder romtemperatur. Det verserer også tips om å tilsette eddik eller en spiseskje bakepulver i kokevannet for å gjøre skrellingen enklere. Her har Sørby mest tro på det siste trikset, da førstnevnte ikke har fungert nevneverdig for henne.

Er egget allerede kokt, og man merker at skallet er gjenstridig, har eggsperten vår også en nødløsning:

- Det er et tips som fungerer ni av ti ganger. Legg egget i et glass med lokk og rist forsiktig. Da pleier skallet å slippe lettere. Dette må man imidlertid ikke gjøre med bløtkokte egg, for da blir det bare søl, sier hun.

Se flere tips for tilberedning med egg

Koketid på egg

Inspirasjon

Slik lager du perfekt eggerøre

15 Lett 4 pers.

Hvordan posjere egg?

Inspirasjon

Hardkokte egg i airfryer

11 min Lett 1 pers.

Eggsporing

Spor ditt PRIOR-egg

Visste du at hvert enkelt PRIOR-egg kan spores? Med denne sporingsfunksjonen kan du finne ut hvilken bonde som har ansvar for hønene som har lagt nettopp ditt egg. Skriv inn koden du finner på egget (8 siffer) for å finne produsenten av dette egget.

Dette egget er produsert hos:

${result.title}
som holder til i ${result.county}.
Her er det ${result.numberOfHens} , som produserer ${result.eggsPrDay} hver dag.

Du kan se mer her
${result.message}
Loading spinner Loading spinner
Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Les mer

Det fantastiske egget

Egget inneholder alt man trenger utenom vitamin C. Her finner du alt du trenger å vite om den fantastiske råvaren og oppskrifter.

Inspirasjon

Derfor er egg en næringsbombe

Artikkel

PRIOR egg er av A-klasse

Artikkel

Egg og kolesterol

Artikkel

PRIOR eggekartonger – 100% resirkulerbare

Artikkel