

Lyxig gubbröra i rågcrisps eller på grovbröd

4 hårdkokta ägg
200 g gravad eller färskrökt lax
1 burk ansjovis ca 55 g
 $\frac{1}{2}$ finhackad rödlök
 $\frac{1}{2}$ dl klippt dill
 $\frac{1}{2}$ dl hackad gräslök
1-2 dl gravlaxsås - se recept nedan
nymalen vitpeppar

Till servering:
10-12 skivor grovbröd
eller 29-30 rågcrisps
Till garnering:
Dill eller persilja

1. Skala och hacka äggen.
2. Skär lax och ansjovis i små tärningar.
3. Blanda alla ingredienser och vänd till sist ner ägghacket.
4. Smaka av med peppar.
5. Lägg röran i krustaderna eller på brödrundlarna.
6. Garnera med dill och gräslök.

Gravlaxsås 4 port.

3 msk senap, där av gärna 1 msk fransk osötad
2 msk socker
1 msk vitvinsvinäger
1 krm salt
1 krm vitpeppar
1 äggula
1 dl hackad dill
1 dl olja som är neutral i smaken

1. Blanda alla ingredienser utom oljan och dillen i en mixer eller matberedare.
2. Tillsätt oljan i en fin strålen medan maskinen är i gång.
3. Smaka av. Tillsätt dill och ev. mera kryddor.