

på tallriken

Gubbröra på ansjovis



4 personer:

Gubbröran:

- 125 g ansjovisfile
- 4 hårdkokta ägg
- 1 rödlök
- 1 dl crème fraiche
- 1/2 dl majonnäs
- 1/2 msk dijonsenap
- 1 knippe dill, hackad
- 1 knippe gräslök, hackad
- Vitpeppar

Upplägg och dekoration:

- 6 skivor danskt (eller svenskt, eller norskt) rågbröd
- 2 msk smör att steka i
- 8 potatisar (nypotatis)
- 1 påse valfri blandad småbladig sallad
- 1/2 knippe (8-10 st) rädisor
- Röd stenbitsrom

Gör så här:

1. Koka potatis med dill och välsaltat vatten. (om du nu inte råkar ha överbliven färdigkokt potatis i kylan). Låt svalna.
2. Koka äggen (10 minuter).
3. Skala och grovhacka äggen. Finhacka rödlök, ansjovis, dill och gräslök.
4. Blanda crème fraiche, majonnäs och senap. Smaka av med lite vitpeppar.
5. Blanda ner allt hackat men spar lite gräslök till dekoration.
6. Stek brödsnivorna hastigt på hög värme i smör.
7. Skiva potatisen och rädisorna.
8. Fördela salladen, rädisorna och potatisen på mackorna. Klicka på gubbröran och toppa med stenbitsrom och gräslök.