

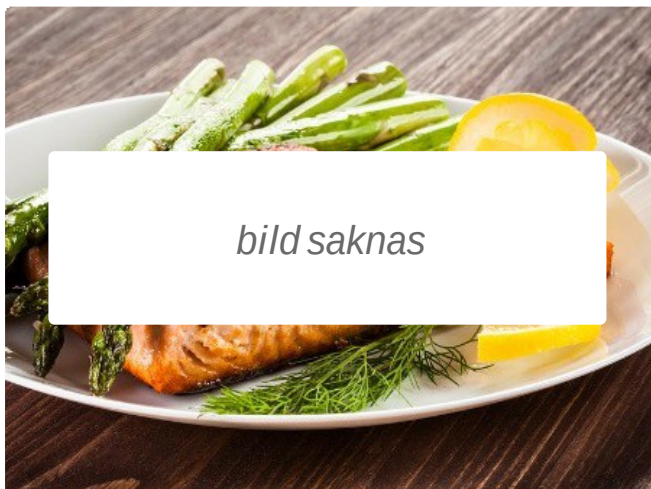


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Förrätt

GUBBRÖRA

En klassisk gubbröra med ansjovis och ägg. Gott på kavringstoast som förrätt!

Ingredienser ▮

4 skivor kavring (*Tunna*)
125 g ansjovis
4 st ägg (*Hårdkokta*)
1 st rödlök
 $\frac{1}{2}$ dl creme fraiche
 $\frac{1}{2}$ dl dill (*Hackad*)
 $\frac{1}{2}$ dl gräslök (*Hackad*)
1 port vitpeppar

▮ Garnering

4 st sallad (*Blad*)
8 st körsbärstomater
1 knippe dill (*Kvist*)
8 st gräslök (*Strån*)

Gör så här ▮

1. Hacka ansjovisen och skala och hacka äggen och rödlöken.
2. Lägg alltsammans i en bunke och blanda ner övriga ingredienser. Smaka av med peppar och eventuellt salt.
3. Kantskär brödsnivorna och bred smör på dem.
4. Lägg på salladsbladen och en klick gubbröra.
5. Halvera tomaterna och toppa smörgåsarna med halvorna.
6. Garnera med dillkvistar och gräslöksstrån.