



# Riddarmatjes

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **2**

Fattiga riddare känner de flesta igen och likaså matjessill. Här presenteras de tillsammans i en lyckad kombination och passar perfekt att duka fram redan till påsk.

Matjessill är en uppskattad klassiker och variationerna på matjesrecepten de flödar, men här kommer ett som ni kanske inte har provat ännu, Riddarmatjes som är en riktigt god kombination med smörstekt kavring, som är en personlig favorit hos mig och milt kryddad matjessill, någon syrad krämighet och gräslök, så det är de klassiska tillbehören, men på ett lite annorlunda vis



## INGREDIENSER



- 4 skivor smakrik mjuk karving
- 6 matskedar smör
- 2 stycken ägg
- 0.25 deciliter vispgrädde
- 1 kryddmått grovmald svartpeppar gärna telicherry
- 1 deciliter crème fraîche eller gräddfil
- 125 gram avrunnen matjessill abbas milt kryddade
- gräslök efter eget önskemål

## GÖR SÅ HÄR

1

Skär bort kanterna på kavringen. Stek kavringsskivorna i 4 matskedar smör i cirka 2 minuter per sida på medelvärme och lägg sedan på en tallrik för att svalna i någon minut.

2

Vispa ihop ägg, grädde och svartpeppar tills det blir fluffigt. Lägg ner karvingsskivorna i äggsmeten och låt dra ett par minuter per sida. Fräs 2 matskedar smör och stek kavringriddarna i cirka 3 minuter per sida på medelvärme. Om det finns kvar av äggblandningen så kan du hälla på ytterliggare under stekningen. Lägg upp på tallrikar, toppa med matjessillen, crème fraîche och gräslök