FISK

# Ägghalvor med matjessill och brynt smör

Kock: **Helena Ekman** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Matjessill med brynt smör, kavring och ägg är ju supergott - därför gör jag ägghalvor med denna fyllning.

En given succé på påsk- eller midsommarbordet. Jag räknar 1 ägg per person så detta recept är för 4 personer.

## INGREDIENSER

4 stora ägg
1 msk smör
1 skiva kavring
30 g smör
1/3 kruka dill
1/3 kruka gräslök
1 bit matjessill

## GÖR SÅ HÄR

1. Lägg äggen i en kastrull med vatten. Koka upp och slå av plattan. Låt stå i 6 minuter.
2. Skär kavringen i små tärningar och stek knaprig i smöret. Låt svalna.
3. Bryn smöret i samma stekpappa. Rör om lite medans det blir brynt. Häll i en skål och låt svalna lite.
4. Skölj äggen i kallt vatten och skala dem. Dela på hälften och lägg gulan i det brynta smöret. Rör om. Hacka dill och gräslök och lägg i bunken och rör om.
5. Fördela röran i ägghalvorna och garnera med stekt kavring och lite dill.