FISK

Gubbröra med tunnbrödssticks

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

Servera portionsvis istället för bara i en skål! Med hjälp av tunnbrödsticksen kan man dessutom skeda upp röran. Passar därför lika bra på julminglet.

INGREDIENSER

1 st tunnbröd
1 st äggvita
sesamfrön

Gubbröran

125 g ansjovis, t ex 1 brk grebbestads original à 125g
4 st ägg, hårdkokta
1 st finhackad rödlök
2 msk gräddfil
2 msk creme fraiche
dill & gräslök
salt & färskmald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Brödet: Skär 2 cm remsor av tunnbrödet. Pensla med uppvispat ägg och strö över salt & blandade frön. Grädda i 200 grader i några minuter tills de fått fin färg.

2. Röran: Hacka ansjovisen, skala och hacka äggen och finhacka rödlöken. Hacka dill och gräslök. Lägg allt i en bunke och blanda ner övriga ingredienser tillsammans med lite ansjovisspad. Smaka av med salt & peppar. Servera gubbröran i glas och stick ner ett tunnbrödssticks som man även kan skeda upp gubbröran med.
Foto: www.cedell.se