



FISK

Solöga

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Solöga är en riktig klassiker som passar både som lunch och middag. Så svenskt det kan bli på en tallrik. Servera med gott knäckebröd och en smakrik ost. Ett tips är att ringla brynt smör över, det lyfter rätten väldigt mycket.



INGREDIENSER

- 2 ägg
- 2 äggulor
- 2 potatisar
- 1 burk á 125g ansjovis
- 1 liten rödlök
- 1 dl inlagd rödbeta
- 1 dl inlagd gurka
- 2 msk kapris
- 1 knippe gräslök och dill
- bärkapris
- svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Skala och koka potatisen. Koka äggen och låt kallna. Häll av ansjovisen och skär den i bitar. Hacka rödlök och tärna ägg, potatis, rödbetor och gurka. Häll av kaprisen.

2

Arrangera alla ingredienser fint på 2 tallrikar. Toppa med var sin äggula. Dekorera med gräslök, dill och bärkapris och dra några varv med svartpepparn över.