FISK

Nubbesallad

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Utan nubbesallad är det ingen riktig jul, påsk eller midsommar i vår familj.

Sen gör jag den ganska ofta även resten av året och behöver aldrig någon speciell anledning att äta sill.
En sådan här klassisk röra är perfekt under sommaren, lätt att göra, lätt att servera och lätt att ta med på picknick - allt i en burk liksom. Och sedan ett gott mörkt bröd till.
Röran håller några dagar i kylen.Receptet är beräknat till ca 4 personer som ensamrätt, till exempel en lunch. På buffé räcker den till många fler.Servera med (skånsk) kavring, kall öl och snaps. Lättlagat och himmelskt gott.
Och, blanda nu inte ihop den här med gubbröra - två olika saker. I min värld är gubbröran med anjovis och dill medan nubberöran är på matjes och gräslök. På så vis kan man göra båda och de har helt olika smak.
Överkurs:På bilderna ser du några olika sätt att servera nubberöran om man vill vara lite fancy :)
Bild två är trendigast och där gjorde jag små frasiga kavringskrutonger som jag toppade med istället för att servera bröd till. Fräs bitarna i smör, låt rinna av på hushållspapper och låt dem torka tills de är helt frasiga.
Ibland gör jag den gudomligt goda såsen på alla ingredienser utom sillen och potatis. Då äter vi sillfiléer och potatis till - blir en nubbesås med tillbehör. Såsen passar till mycket annat, inte bara sill. Gott till grillade grönsaker eller grillad fisk. Testa!
Sen kan man vara pretto och trendig och servera alltihop dekonstruerat, he he, eller

som en munsbit till en snaps.
Kul att leka lite ibland men annars är röran perfekt som den är, alltså i en enda röra.

INGREDIENSER

45

1 dl purjolök, det gröna finstrimlat
400 g matjessill (cirkamängd)
0.5 dl gräslök, nyskuren (spara lite till dekoration)
0.5 st rödlök, finhackad
4 st ägg, hårdkokta
0.5 dl majonnäs
10 st små kokta (ny)potatis
2 dl gräddfil
0.5 dl kalles kaviar, gärna guld

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisen och låt svalna. Koka äggen och låt svalna.
2. Gör majonnäs eller mät upp köpt. Blanda majonnäsen med gräddfil och kaviar. Smaka av och justera, eventuellt med lite salt. Låt stå och dra en liten stund medan du gör resten och smaka av igen.
3. Strimla purjolöken - tips är att inte först tvätta den utan först strimla och sedan lägga strimlorna i en skål med ganska mycket vatten, virvla runt strimlorna och sedan bara vänta tills vattnet stannar. Då har allt grus lagt sig på botten, löken flutit till ytan och man kan försiktigt fiska upp den. Torka den lätt med hushållspapper.
4. Hacka äggen - tips på snabb variant är att lägga dem i en äggskärare, först skiva på ena hållet och sen vända dem och skiva på andra hållet.
5. Skär matjessillen i bitar, inte för små, blir bara geggigt, tänk munsbit. Skär potatisen i bitar.
6. Hacka rödlök och gräslök. Vänd direkt ner löken i såsen (så att ingen smak går förlorad i oxidering). Spara lite gräslök till dekoration men vänta med att skära den till precis före servering.
7. Vänd ner ägg, potatis och sill. Lår stå igen en liten stund. Smaka av. Salta försiktigt om det behövs.Receptet går utmärkt att göra dagen före. Då har jag mindre lök i från början och piggar upp salladen vid servering med nyhackad lök.