GENERELL

Svart-och-gult-röra

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

Syrlig kräm med svart kaviar och hackad äggula - perfekt till en öl & nubbe medan man väntar på maten.

Denna lilla röra är enkel, snabb och gunga-av-stolen-god (som vi säger i vår familj).
Efter att ha gjort röran i så många år att jag tappat räkningen, har vi kommit fram till att Digestive är det godaste kexet till.
Röran passar lika bra på vintern som sommaren.
Perfekt start på en fest där man blir på gott humör av aptitretaren och snapsen får igång cirkulationen. Lite coola dans moves kan dyka upp i tidigt skede.
Tips: servera med en liten egen tallrik och sked/kniv, annars dräller kaviar och äggula överallt.
Går bra att förbereda i god tid. Krämen kan göras dagen före sen är det bara att dekorera.

INGREDIENSER

200 g färskost typ philadelphia
0.5 st citron, saften

0.5 st gul lök, finhackad medelstor
80 g svart kaviar (ca 1 brk)
4 st hårdkokta ägg - endast gulorna

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka lök. Pressa citron och blanda med färskosten - lite i taget. Smaka av. Krämen ska vara syrlig. Salta inte (kaviar är salt). Bred ut på ett litet fat med kant och släta till ytan. Ostkrämen ska inte bli ett för tjockt lager, ett par centimeter blir lagom.

2. Bred kaviar över ostkrämen i ett tunt lager. Tipset är att dutta hela ytan med småklickar - blir enklast att sedan få ut det jämnt. Använd en slickepott och var lätt på handen. Tryck inte för då blandas kaviar med ostkräm.

3. Hacka äggulorna på en torr skärbräda och strö till sist över dem i ett jämnt lager.

4. Låt den gärna stå till sig några timmar, framför allt är det krämen som behöver mogna. Ska den stå en längre stund (timmar), vilket går utmärkt, gör då krämen i förväg men lägg på kaviar och äggulor vid servering.Jäkla gott på ett digestive med öl och snaps till!