FISK

Böcklingröra

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Böcklingröra serveras som den är på julbordet eller på en bit kavring mitt i julstöket. Även gott på buffébordet eller som vickning året runt.

Föreställ dig att du jobbar som kallskänka på Stadshuskällaren år 1950 och låt inga småben finnas kvar när du rensat böcklingen.
Ibland gör jag röran på bara creme fraiche men oftast brukar jag blanda ner en sked gräddfil för att den ska bli lite friskare - det beror på hur torr böcklingen är.

INGREDIENSER

4-6 stycken böcklingar
0.5 dl majonnäs
0.5 dl crème fraiche eller gräddfil
0.5 stycken grönt äpple
50 g rotselleri
0.5 stycken rödlök
2 tsk kaprisspad
1 msk kapris
lite pressad citronsaft

salt
nymalen peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort skinnet från böcklingen och dela köttet i bitar.
2. Blanda böcklingen med majonnäs och creme fraiche eller gräddfil.
3. Tärna äpplet fint. Skala och finhacka rotsellerin och löken. Blanda ner alltsammans i böcklingsmeten och tillsätt kapris och kaprisspadet. Rör om så att allt blandar sig. Smaka av med citronsaft och salt och peppar.
4. Om ni gör en macka, klicka böcklingröran på salladsblad på smörade tunna skivor kavring och garnera med skivade rädisor, skivad rödlök, hackad gräslök och en skiva citron. Lägg gärna till ett skivat kokt ägg.