FISK

Gubbröra

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Min klassiska gubbröra med ansjovis och ägg.

Lika gott som förrätt som en del i exempelvis en midsommarbuffé.

INGREDIENSER

1 st rödlök
4 skivor kavring
4 st ägg
125 g ansjovisfilé
2 st coctailtomater
0.5 dl creme fraiche
0.5 dl dill
2 st dillkvistar
0.5 dl gräslök
4 st gröna salladsblad
1 msk salt
1 msk vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka ansjovisen och skala och hacka de hårdkokta äggen och rödlöken.
2. Rör ner i en bunke och blanda ner dem andra ingredienserna. Smaka av med peppar och kanske lite salt.
3. Kantskär kavringen och lägg på ett tunt lager med smör.
4. Lägg på salladsbladen och en klick gubbröra.
5. Halvera tomaterna och toppa smörgåsarna med halvorna.
6. Garnera med dillkvistar och gräslöksstrån.