



FISK

Gubbröra

Kock: **Per Morberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**



En god gubbröra med ansjovis och ägg som är utmärkt som en förrätt eller till buffén.



INGREDIENSER

1 krm salt
4 st tunna skivor kavring
0.5 dl färskt hackad gräslök
1 krm vit peppar
4 st gröna salladsblad
2 st cocktailtomater
0.5 dl färskt hackad dill
125 gram ansjovisfilé
4 st hårdkokta ägg
1 st rödlök
0.5 dl creme fraiche

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka äggen och skala sedan dessa och hacka upp. Hacka upp ansjovisen och rödlöken och blanda ihop med övriga ingredienser i en bunke. Smaka av med peppar och eventuellt lite salt. Då ansjovisen är salt i sig så behövs det endast lite.
- 2** Skär av kanterna på kavringen och bred på med ett tunt lager smör.
- 3** Lägg ett salladsblad i botten och sedan en klick gubbröra.
- 4** Halvera tomaterna och toppa smörgåsarna med dessa.
- 5** Garnera med någon kvist dill och gräslök.