FISK

Helgmackan med rökt lax, feta och pocherat ägg

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **2**

20

En lyxig macka till helgen är väl en bra idé?

INGREDIENSER

2 skivor bröd, gärna surdegsbröd, rejäla
75 g fetaost (bra kvalitet), ca
flingsalt
citronsaft
fin olivolja
svartpeppar
4-6 skivor rökt lax, ca
2-4 ägg (beroende på mackans storlek och hur hungrig du är)
1 nypa salt
vinäger

GÖR SÅ HÄR

1. Rosta brödskivorna. Mosa fetaosten och lägg på brödet. Strö över lite flingsalt, pressa över lite citronsaft och ringla över lite god olivolja. Lägg på ruccolan och sedan laxskivorna. Dra ett par tag med svartpepparkvarnen.

2. Äggen: Använd en stor och djup kastrull och fyll upp rejält med vatten tillsammans med en nypa salt och några stänk vinäger. Koka upp vattnet och med hjälp av en hålslev skapar du virvlar i vattnet.
Knäck ägget i en liten skål, släpp det sedan försiktigt i mitten av virveln. Låt ägget stelna i 3-5 minuter beroende på hur löst du vill ha det. Lyft upp det försiktigt med hålsleven och känn med ett lätt tryck hur löst det är (cirkatid tid - 3 minuter rinnig gula, 4 minuter mitt emellan gula, 5 minuter hård gula).

3. Lägg ägget/äggen på mackan och servera direkt. Skär en klyfta av citronen och ställ fram lite flingsalt!
Har du något mikrogrönt/skott hemma blir det fint att dekorera mackan.