



FISK

Gubbrullar

Kock: **Frida Johansson** Tid: **15 min** Portioner: **8**



En enkel och snabbfixad munsbit som är en självklarhet på buffébordet hos mig!

De här Gubbrullarna är bland det enklaste och godaste jag vet på årets olika buffébord. Rullarna passar inte bara till påsk utan kan likväl serveras till snapsen på midsommar eller som tilltugg på kräftsivan.



INGREDIENSER

- 3-4 st mjuka tunnbröd
- 2 st ägg
- 200 g räkor i lake, avrunna
- 1 förpackning färsk dill
- 0.5 st rödlök
- 1 liten burk ansjovis utan ben, avrunnen
- 1 dl majonnäs
- 1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hårdkoka äggen och låt dem svalna. Finhacka sedan äggen, räkorna, ansjovisen, rödlöken och dillen. Rör samman allt i en bunke tillsammans med majonnäsen och smaka av med lite salt.
- 2** Bred ut fyllningen tunt över nästan hela tunnbröden, spara en bit på ena kanten av bröden. Rulla ihop bröden till rullar som avslutas vid den tomma kanten av bröden.
- 3** Dela rullarna i önskvärd storlek och ställ på ett fat. Låt sedan stå i kylan en liten stund innan servering.