



FISK

# Gubbröra

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



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.