

Gubbröra

4 portioner

Gubbröra tillagar du snabbt och lätt. Ägg, ansjovis, rödlök och dill är en ypperlig kombination av smaker. Med crème fraîche och majonnäs blir det en härligt krämig röra.

Handla

- 4 hårdkokta ägg
- 1 burk ansjovis (à 80 g)
- 2 msk finhackad rödlök
- 2 msk hackad dill
- 2 msk majonnäs
- 2 msk crème fraîche
- 0.5 msk spad från ansjovis

Så här gör du

Hacka ägg och ansjovis. Blanda med lök och dill.

Blanda majonnäs, crème fraîche och ansjovisspad. Blanda alla ingredienserna och låt dra i kylan en stund. Servera på mörkt rågbröd eller knäckebröd. Garnera med dill och en Cherry tomat. Till detta dricker man en iskall öl och om man vill en god skandinavisk snaps.

