

Receptkort Gubbröra



Receptkort

Gubbröra

Gubbröra finns i en del lokala varianter med till exempel sardiner eller inlagd sill. Men den vanligaste versionen är gjord på ansjovis (skarpsill) eller liknande. Till rätten serveras ofta en öl och kanske en snaps.

Det här behöver du (för 6 personer):

100 g (65 g) skarpsill
4 ägg
2 medelstora potatisar
1 medelstor gul lök
smör
1 stort knippe dill
1 stort knippe gräslök
1 dl gräddfil eller crème fraiche
2 msk laxpastej
brödmix flerkorn

Gör så här:

Baka brödet i enlighet med instruktionerna eller använd ett färdigt sötat rågbröd. Koka potatisen i lättsaltat vatten. Låt svalna en stund. Hårdkoka äggen och låt svalna. Finhacka dem. Skala och finhacka löken. Finhacka skarpsillsfiléerna. Finhacka dillen och gräslöken. Blanda ägg, skarpsill, dill, gräslök, gräddfil och laxpastej. Skiva potatisen (0,5 cm skivor). Servera på tunnskurna, smörade brödskivor.



**BRÖDMIX
FLERKORN
(bakmix) 700 g**



**SKARPSILL
100 g**



**PASTEJ LAX
150 g**