

# Gubbröra, kockens recept



Foto: Fredrik Sandin Carlsson

## Du behöver

- 8 ansjovisfiléer
- 4 ägg, hårdkokta
- 2 potatisar, kokta
- 1 medelstor gul lök, finhackad
- smör
- 1 stor knippa dill, finhackad
- 1 stor knippa gräslök, finhackad
- 1 dl vispgrädde (eller crème fraiche)
- 2 msk örökt kaviar
- kavring

## Gör så här

1. Skala potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Låt svalna något.
2. Rensa och finhacka ansjovisen. Skala och finhacka löken.
3. Hetta upp en stekpanna. Fräs löken på medelstark värme i smör, utan att den tar färg.
4. Skala och skär potatisarna i centimeterstora bitar.
5. Tillsätt ägg, ansjovis, dill, gräslök, potatis, grädde och till sist kaviar. Rör om. Låt röran småputtra så att den får en lätt krämig konsistens.
6. Servera gubbröran ljummen på tunt skivad kavring.