



# Gubbröra på varmrökt lax med löjrom

Tid: 15-20 min Antal portioner: 4

Lyxig men enkel förrätt med gubbröra gjord på röding. Toppas med löjrom och rödlök.

## Ingredienser

- 150 g varmrökt fjällröding, odlad i Sverige
- 2 potatisar, kokta kalla skalade
- 2 ägg, hårdkokta
- 2 msk rödlök, finhackad
- 2 msk gräslök
- 0,5 dl crème fraiche
- salt och peppar
- 4 bitar knäckebröd

## Garnering

- 0,5 rödlök, finhackad
- 4 msk löjrom
- 4 kvistar dill

## Gör så här

1. Plocka ur kött från den hela varmrökta rödingen och hacka ner det lite. Skala potatisen och skär ner i bitar. Skala och hacka äggen. Finhacka gräslöken.
2. Blanda sedan ihop allt i en skål och tillsätt crème fraichen. Smaka av med salt och peppar.
3. Finhacka rödlöken.
4. Servera sedan röran på knäckebröd. Garnera med rödlöken, dillen och löjrommen.