



# Recept!

reso.nu

## Gubbröra

*En gammal klassisk värdshusrätt, röra gjord på ägg, ansjovis, brynt lök och örter.*

### **Ingredienser för 4 port**

1 st	Finhackad lök
	Klick smör
4 st	Kokta och hackade ägg
3 st	Hackade ansjovisfiléer
1msk	Finskuren gräslök
1msk	Finskuren dill
1msk	Hackad persilja
½ dl	Rå äggula eller majonnäs
4 st	kavringskivor

### **Så här gör du:**

*Stek löken till gyllenbrun färg, kyl ner.  
Blanda löken, ägg, ansjovis och örter med en gummislev. Gör röran krämig med äggula eller majonnäs, smaka av med salt och vitpeppar, ev. ansjovisspadet.  
Skär kavringen i trianglar och lägg ett ägg med gubbröra på varje kavringskiv.  
Garnera med en örtsallad*

### **Ingredienser för 4 dl majonnäs**

2 st	Äggula
1 tsk	Dijonsenap
2 tsk	Vitvinsvinäger
3 dl	Matolja
	Salt och vitpeppar

### **Så här gör du:**

*Vispa eller mixa äggula, senap och vinäger en liten stund. Tillsätt olja dropp vis och därefter i en fin stråle under tok vispning eller mixning. Majonnäsen är klar när du har så mycket olja att när du lyfter upp vispen stannar majonnäs toppen utan att flyta ner. Smaka av med salt och vitpeppar*