

ÅXGAN-
DAGEN 

RÖKT SIK- OCH ÄGGRÖRA PÅ SVARTBRÖD

INGREDIENSER

- 1 ägg *
- 1 msk Kökar senap *
- 1 tsk rödvinsvinäger
- 2 dl rapsolja *
- salt
- vitpeppar från kvarn
- 3 msk finhackad dill *
- 2 löskokta ägg *
- 1 st varmrökt sik, rensad från skinn och ben *
- 80 gr sikrom *
- 6 skivor svartbröd *
- dill till garnering *

Produkter märkta med stjärna * finns att köpa åländska. Fråga i din butik om du inte hittar.

GÖR SÅ HÄR:

Rensa siken från ben och skinn, smula sönder fiskköttet något. Koka två ägg löskokta, kyl, skala och finhacka. Vispa samman ägget med senap och vinäger. Fortsätt att vispa och tillsätt oljan i fin stråle till en homogen majonäs. Smaka av med salt och peppar. Vänd ner den hackade dillen, äggen och det rensade köttet av rökt sik. Vänd försiktigt samman till en fin röra.

Skär upp svartbrödet i skivor och stek i rikligt med ÅCA smör (brödet ska inte bli hårt.)

Klicka på sik-röran ovanpå, garnera med sikrom samt dillkvistar.

Servera gärna med en kall åländsk öl.

