

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

SMÖRSTEKT RÅGBRÖDSMACKA MED MATJESSILL, VÄSTERBOTTENSOST OCH ÄGGRÖRA



4 personer:

- 4 skivor rågbröd
- 2 msk smör att steka brödet i
- 2 hela filéer matjessill
- 1 knippe gräslök
- 4 ganska rejäla skivor Västerbottensost

Ägggröran:

- 4 stora ägg
- 0,75 dl vispgräddde
- 75 g smör
- Knappt 1 tsk salt (både sillen och osten är ju ganska salt)
- Vitpeppar

Gör så här:

Ägggröran:

1. Knäck äggen i en bunke, tillsätt grädden och rör ihop. Smält hälften av smöret och låt svalna något innan du tillsätter det i ägggröran.
2. Häll över ägggröran i stekpanna på svag värme och rör varsamt runt med en slickepott tills äggblandningen börjar bli lite krämig.
3. Vänd då ner resten av smöret i klickar och rör varsamt runt igen tills röran sätter sig men fortfarande har en härlig, lite krämig konsistens. Smaka av med lite salt och vitpeppar.

Servering:

1. Låt sillen rinna av och skär i bitar.
2. Stek brödskvorna i rikligt med smör tills de får en frasig yta.
3. Skär osten i 2–3 mm tjocka skivor.
4. Montera mackorna med ost, sill, ägggröra och finhackad gräslök.

Serveras med fördel ihop med en kall öl.