Rognsalat

SÆSON: Hele året **TIL:** 4 pers **TID:** 50 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Rognsalat

125 g frisk rogn (fra torsk eller fladfisk) eller 2 dåser torskerogn

1/2 dl creme fraiche

1/2 dl mayonnaise

1/4 rødløg

1 spsk kapers

1 håndfuld krydderurter f.eks. dild, purløg eller persille

Tilsmagning

Salt og peber

Evt. Citronsaft

SÅDAN GØR DU:

Rognsalat (rogn fra dåse)

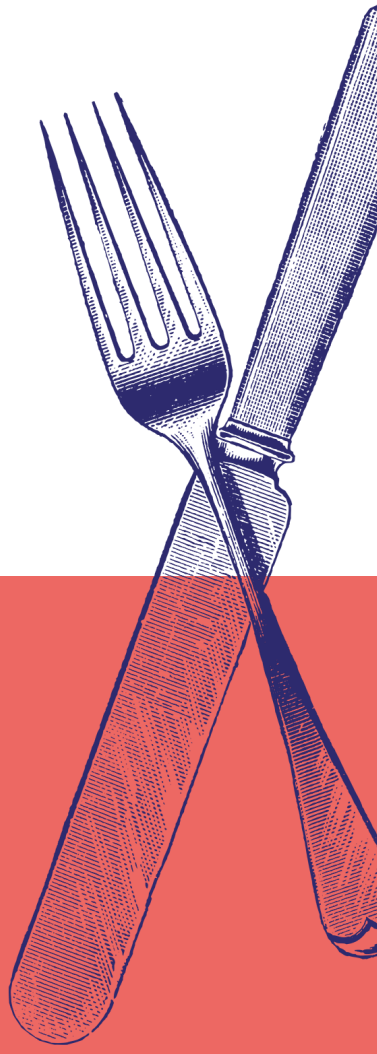
1. Mos rognen groft med en gaffel.
2. Bland creme fraiche og mayonnaise.
3. Skyl og tør krydderurterne.
4. Hak krydderurter, løg og kapers fint.
5. Bland det hele sammen.

Rognsalat (frisk rogn)

1. Pak rognen ind i bagepapir og kog rognen ved svag varme under låg i 30 minutter i letsaltet vand. (Rognen skal være fast, men ikke hård).
2. Lad rognen køle af og befri den for hinder. Mos rognen groft med en gaffel.
3. Bland creme fraiche og mayonnaise.
4. Hak krydderurter, løg og kapers fint.
5. Bland det hele sammen.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber og evt. citronsaft.



TIPS OG TRICKS

- Mayonnaisen kan erstattes af mere creme fraiche eller alternativt ymer eller skyr.
- Har du rester som fiskefilet eller fiskefrikadeller, kan de hakkes og vendes i rognsalaten.
- Du kan sagtens tilsætte andre grøntsager eller krydderurter. Prøv f.eks. med finthakket fennikel, peberfrugt eller ramsløg.