

# Makrelfad med æg og kartofler

## Mandag 2. december 2013

### Ingredienser

300 g pillede kartofler  
½ tsk. fint salt – til kogning

#### **Makrel**

1 stk. røget makrel, befriet for skind og ben (ca. 275 g rensset vægt)  
½ mellemstort rensset salathoved  
2 hårdkogte æg  
1 bundter rensede radiser  
½ stor agurk

2 spsk. klippet purløg

#### **Marinade**

2 tsk. olie  
1½ spsk. citronsaft  
½ tsk. fint salt  
Peber

### Fremgangsmåde.

Kog kartoflerne i vand tilsat ½ tsk. fint salt Pil og afkøl dem.

Makrellen deles i mindre stykker.

Icebergsalaten snittes og lægges i bunden af et fad.

Makrelstykkerne og halve eller kvarte æg lægges på salaten. Kartofler i tern og radiser i

skiver fordeles over. Agurk i tern og purløg drysses over.

Marinaden piskes sammen og hældes henover.

Serveres med fuldkornsrugbrød.