

Stenbiderrogn m. rødløg og creme fraiche

Mandag 17. marts 2014

Ingredienser

200 g rensset stenbiderrogn
ca. ½ tsk. salt
ca. 1/4 stk. finthakket rødløg
lidt citronsaft
lidt knust peber
i stedet for citronsaft og rødløg
kan der bruges en ½ spsk. god
cognac
creme fraiche
Dild

Fremgangsmåde.

Den rensede stenbiderrogn smages til med salt, finthakket rødløg, lidt citronsaft og knust peber.

Eller med salt, peber og cognac.

Form stenbideren som et æg eller brug en lille form.

Creme fraichen sættes på tallerkenen i små dutter, brug evt. en plastikpose hvor der er skåret et lille hul i hjørnet.

Pynt med en kvist dild
Serveres med lyst ristet brød