

ROGNSALAT

SÆSON

JANUAR-APRIL

ANTAL PERSONER: 4 PERSONER.

TID: 30 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

125 g. frisk rogn
(fra torsk eller fladfisk)

½ dl. creme fraiche

½ dl. mayonnaise

¼ rødløg

1 spsk. kapers

¼ bundt persille

¼ bundt dild

½ æble

1 citron



SÅDAN GØR DU

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 løg og kapers. Skær æblet i små tern.
5. Skyl og tør persille og dild. Hak det fint.
6. Bland alle ingredienserne sammen og smag til med citron, salt og peber.



TIPS OG TRICKS

- Har du ikke frisk rogn, kan du sagtens bruge dåserogn. Så skal den ikke koges.
- 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.