



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ägghalvor med skagenröra och gravad lax med hovmästarsås

Ägghalvor

Ägg 2 st

Skagenröra

Räkor (300g) 1 förp
Rödlök ½ st
Dill 10 g
Majonnäs 1 dl
Citron 1 st
● Salt 1 krm

Gravad lax med hovmästarsås

Mild senap 1 förp
● Socker 1 ½ msk
● Vitvinsvinäger 1 ½ msk
● Olja ¾ dl
Dill 10 g
● Salt 1 krm
Gravad lax 1 förp

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vitvinsvinäger

1. Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner äggen i kastrullen och låt koka 9 min. Spola i kallt vatten.
2. **Skagenröra:** Häll av och grovhacka räkorna. Pressa ur vattnet från räkorna lite försiktigt. Finhacka rödlök och dill (spara några dillvippor till garnering). Lägg allt i en skål och blanda med majonnäs. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner rivet citronskal, pressad citronsaft (ca 1 tsk), salt och nymald svartpeppar i skålen.
3. **Ägg & skagenröra:** Skala och halvera de kokta äggen. Lägg skagenröra på de halverade ägghalvorna. Toppa med en dillvippa. Lägg upp resten av skagenröran i en skål.
4. **Hovmästarsås:** Lägg mild senap, socker och vitvinsvinäger i en bunke. Vispa ner olja försiktigt. Vispa hela tiden medans du droppar ner oljan. Finhacka dill och blanda ner i såsen. Smaka av med salt.
5. Lägg upp gravad lax på ett fat.
6. Servera lax med hovmästarsås, ägghalvor med skagenröra och resten av skagenröran.