

Løg / kartoffelpuré - med rogn og æg

2 personer

Ingredienser:

- 300 gr. løg
- 300 gr. bagekartoffel
- 15 gr. flydende margarine
- 2 hårdkogte æg
- 80 gr. stenbiderrogn
- 2 spsk. æbleeddike

Tilbehør:

- purløg
- ristet rugbrød i meget tynde skiver
- Lidt hakket purløg til pynt.



Pil løgene, skræl kartoflerne og skær dem lidt ud. Kom dem i en lille gryde med vand og kog til de er helt møre.

Hæld vandet fra, kom grøntsagerne i en blender med fedtstof og kør til en glat creme. Smag til med salt og peber.

Anret cremen på en tallerken med æg og stenbiderrogn. Pynt med purløg og server med ristet rugbrød.

Tips:

Byt stenbiderrogn ud med en anden rogn - for eksempel ørredrogn eller caviar.

Pynt med lidt hakket purløg 😊

God appetit!