

Rökt ål från Helsingborg med äggröra



Recept för fyra personer

4 filéer av ål från Helsingborg (silverål)

6 ägg

4 msk vispgrädde

1 msk finskuren gräslök

100 g löjrom

8 skivor Pumpernickel

Gräslök som dekoration

Olivolja till rippling

Beredning

Knäck äggen i en tjockbottnad gryta och häll i grädden .

Rör om med en träsliv under måttlig värme till en krämig och fin ägggröra.

Smaka av med salt och nymald vitpeppar samt

blanda i den finskurna gräslöken.

Fyll en ringform med ägggröra.

Ta bort formen när den svalnat något och

klä ägggröran med en ålfilé garnera med löjromen.

Rippla med gräslöksolja (kör olivolja med lite gräslök, använd stavmixer)

Rätten serveras med två skivor Pumpernickel