

Förrätt

Matjessill på en bädd av kall kokt potatis med hackat kokt ägg, lök och brynt smör.

4 personer

Fyra kokta oskalade potatisar

Två st Matjessill filéer

Ett hårdkokt hackad ägg

Hackad rödlök

Hackad gräslök

Kapris

Dill till dekoration

Smör



1. Koka oskalad potatis
2. Koka ägg, hacka rödlök och skär gräslök
3. Skala den nu svala potatisen och skär den i 2-3 mm tjocka skivor
4. Smält och skira smöret
5. Placera den skivade potatisen omlott på ett fat
6. Dela Matjessill filen på längden och placera den ovanpå potatisen
7. Strö hackat ägg, den skurna gräslöken samt kapris över det hela
8. Ringla det skriade/brynta smöret över hela anrättningen
9. Dekorera med några dillkvistar