

# Rökt ål med Stenbitsrom, äggröra och persiljekräm



## Recept för fyra personer

### Tillbehör

#### Ål

ca 150 g skinn och benfri varmrökt  
ålfile av odlad miniål  
50 g stenbitsrom

#### Persiljecreme

1 knippe bladpersilja  
1½ dl vispgrädde  
1 dl creme fraiche  
½ kycklingbuljongtärning  
1 msk smör  
salt och peppar

#### Äggröra

6 ägg  
3 dl vispgrädde  
1 msk smör  
salt och peppar

#### Garnityr

1 knippe gräslök  
hackad rödlök  
dillkvistar

#### Till servering

½ skiva Rantzows kavring

### Beredning

Börja med persiljekrämen. Plocka bladen på persiljan och koka upp grädde, och kycklingbuljongtärning. Koka ett par minuter. Mixa krämen helt slät tillsammans med smör. Vänd ner handvispad creme fraiche. Salta och peppra. Ställ kallt.

Knäck äggen i en kastrull och häll i grädden. Vispa konstant på medelhög värme tills äggen börjar koagulera. Tillsätt smöret. Smaka av med salt och peppar.

Servera 3 st 7-8 cm långa bitar av den rökta ålen. Lägg upp äggröra, persiljekräm och stenbitsrom.

Ställ en halv skiva kavring mellan ålbitarna.

Garnera med hackad gräslök, rödlök och dill.