

Gubbaröra

Förbered på ett fat till varje ägg:

1 liten tsk finhackad lök
knappt ½ tsk smör
½ tsk grovhackad ansjovis (3/4 stor eller 1 liten filé)

Spara lite spad till avsmakningen.

Till 8 ägg blir det ca ½ lök

Koka äggen 10 min.
Skala dem ett och ett medan de fortfarande är varma.
Skär på 2 håll med äggskivaren.
Lägg på skärbrädan.
Lägg lök-smör-ansjovis ovanpå.
Hacka ihop lite snabbt.
Lägg över i en skål.

Gör likadant med alla äggen.
(De måste vara varma så att smöret smälter in i hacket.)

Smaka av med lite salt och vitpeppar och ev lite ansjovisspad.
Rör om försiktigt så att det inte mosar sig och tryck till ytan.

Förvara kallt i max en vecka.