



Foto: Ulrika Pousette

Böcklingröra med dijonsenap och dragon

Ingredienser 8 personer

2 st	böcklingar, (100 g)
1 dl	majonnäs
2 tsk	dijonsenap
0,75 dl	smörgåsgurka, (50 g)
2 msk	kapris
2 st	dragon, kvistar
2 msk	gräslök, hackad

Tillbehör:

bröd, mörkt

Tillagning

Böcklingröran kan med fördel serveras som enkel lunchrätt på en skiva grovt bröd tillsammans med en sallad.

1. Rensa böcklingen fri från skinn och ben. Lägg böcklingen tillsammans med majonnäs och senap i en matberedare och mixa det slätt.
2. Hacka smörgåsgurka, kapris och bladen från dragonkvistarna. Blanda ner det och gräslöken i böcklingröran. Låt stå kallt fram till servering.
3. Servera röran på rundlar av mörkt bröd.