



FISKEKONEN.DK

Røget makrel med røræg og frisk purløg



Du skal bruge:

4 personer

- 1 stor røget makrel
- 4 æg
- ½ dl mælk
- olie
- salat
- purløg
- tomater
- nye kartofler

Sådan gør du

Røræg:

- Pisk de hele æg med mælk.
- Varm lidt olie op på en pande.
- Hæld massen på panden, og varm den op under omrøring, til den stivner.
- Smag til med salt og peber.

Fisk:

- Skær hoved og hale af makrellen.
- Skær bugen op, og løsn forsigtigt kødet med kniven.
- Fjern benene.

Servér stykker af makrel med salat, tomater, nye kartofler, lun røræg og friskklippet purløg.

Anden egnet fisk: Røget sild, røget laks eller røget ørred.

Tip: I stedet for en hel makrel, kan du købe 2-4 fileter med skind uden ben.