



Ingridienser

1 förp Matjessill
4 msk Granatäppel Balsamvinäger
1 msk Citronsaff
1 tsk Dijonsenap
1 tsk Honung
2 st kokta ägg
200 g förkokt rödbeta
Salt och peppar
Gräddfil
Gräslök

Gubbröra med Granatäppel Balsamvinäger

Gillar du gubbröra? Då kommer du tycka om denna. Perfekt som en liten förrätt i små glas toppade med gräddfil, blommor och gräslök.

Gör så här:

- ☐ Börja med att hälla av matjessillen och rödbetorna.
- ☐ Blanda sillen med granatäppel balsamvinäger, citronsaff, honung och senapen.
- ☐ Tärna rödbetorna i små bitar.
- ☐ Koka äggen och hacka dessa därefter i tärningar.
- ☐ Hacka rödlök och gräslök.
- ☐ Rör ner rödlöken och rödbetorna med sillen.
- ☐ Servera med gräddfil och gräslök.



Granatäpple Crema di Balsamico