

Kartoffelmad med stenbiderrogn

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 skive rugbrød med kerner
smør
3-4 nye kogte kartofler (kolde)
1 stor spsk. creme fraiche 38%
50 g stenbiderrogn
1/2 rødløg
1 spsk. purløg
Friskkværnet peber

Pynt:

1/2 skive citron

Beskrivelse

Rist rugbrødet sprødt på brødristeren eller en tør pande.

Skær rødløg i små tern og hak purløg. Skær kartoflerne i tynde skiver.

Smør rugbrødet med et tyndt lag smør og læg kartoffelskiverne på rugbrødet.

Læg creme fraiche ovenpå kartoflerne og kom stenbiderrogn på.

Kom rødløg og purløg på. Kværn lidt peber over.

Pynt med en halv skive citron.