



Stenbiderrogn med rygeost og rugbrødscROUTONER

*Anbefalet vin til maden
Ser-øér k-Naia afkølet
til denne appetizer*

Ingredienser (til 4 pers.)

100 gr. stenbiderrogn
100 gr. rygeost
100 gr. creme fraiche
Et par skiver rugbrød
En halv citron
Brøndkarse
Salt og Peber

Skær rugbrødet i små tern og rist dem sprøde på en tør pande ved middel varme.

Rør rygeost og creme fraiche sammen og smag til med salt, peber og citron. Kom rygeostcremen i en frysepose og klip et lille hul i hjørnet, og pres små "toppe" af cremen ud på en tallerken, så de ligger tilfældigt.

Kom herefter de ristede rugbrødscROUTONER på din tallerken ligeså tilfældigt. Til sidst tager du en teske til at komme stenbiderroggen på. Læg det pænt mellem toppene af din rygeostcreme. Pynt af med et ordentligt skud brøndkarse, så du får noget højde på tallerkenen.

Stenbiderrogn – en himmelsk sæsonspise

Stenbiderrogn er en af de mest elskede råvarer, vi har. Sæsonen er desværre meget kort og løber typisk fra februar til april, så det gælder om at nyde de små herligheder, mens vi har dem.

Stenbiderrogn er egentlig et meget misvisende navn, da rognen kommer fra kvabsoen (et lidt spøjst navn - der måske lyder knap så godt som stenbider). Men fakta er, at kvabsoen er en "hun" og det er faktisk hannen, som bærer navnet "stenbider". Men af helt naturlige årsager laver hannen ikke rogn. Det ændrer dog ikke ved, at de små lyserøde æg er en højtelsket råvare i Danmark og smager himmelsk.