

# Nubbesallad

## 4 portioner

### Ingredienser

- \* 2 burkar matjessill
- \* 1 dl purjolök
- \* 1 finhackad röd lök
- \* ½ dl dill och några kvistar
- \* 1 dl gräddfil
- \* 1½ dl majonnäs
- \* 4 msk rökt kaviar
- \* 5 – 6 kokta kalla potatisar
- \* 2 kokta svalnade ägg

### Tillagning

1. Hacka löken fint
2. Skär sillen i små bitar
3. Hacka även purjon och dillen och blanda allt
4. Tillsätt majonnäs och kaviar
5. Tärna potatisen och vänd ner den i röran
6. Låt stå i kylan i 1 – 2 timmar
7. Garnera med hackade ägg eller klyftor

### Servering

Tag lämpligt grovt bröd, ost och ett gott öl