



Makreldip med sprødt rugbrød

Sommermad de luxe. Medbring makreldip og tomatsalat i patentglas og nyd sommermaden i det fri.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

- 1 røget makrel
- 1 dl yoghurt naturel
- 1 citron
- 1 bundt dild
- 1 bundt purløg
- Salt og peber
- 500 g cherrytomater - gerne både gule og røde
- 1 rødløg eller salatløg
- 1 potte basilikum, grøn
- Salt og peber
- 1 spsk balsamicoeddike
- 8 tynde skiver ristet rugbrød

Opskrifter og styling Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skær hovedet af makrellen, åbn den helt i bugen som en bog og løft benene op.
- 2 Del makrellen i mindre stykker og mos den med en gaffel.
- 3 Rør makrel med yoghurt, citronsaft og hakkede dild og purløg. Smag til med salt og peber.
- 4 Skær tomaterne i både og hak løget. Vend tomaterne med løg og basilikum. Krydr med salt og peber og dryp eddiken over.
- 5 Server makreldip med tomatsalat og ristet rugbrød.



Tip

For at få rugbrødsskiverne så tynde som muligt, fryses rugbrødet inden det skæres ud. Det frosne brød er lettere at skære tyndt, når det er frosset. Rist brødet i ovnen til det er sprødt.

