



Grønkålstatar på groft rugbrød

Grønkålen har for alvor fået en renæssance og tatar af rå grønkål er efterhånden en klassiker i det nye nordiske køkken. Prøv; det smager vældig godt!



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

125 g rå, finthakket grønkål

1 tsk olivenolie

Salt og peber

4 skiver fuldkornsrugbrød

200 g rygeost, 5%

4 pasturerede æggeblommer

1 lille hakket rødløg

Sort peber

Opskrift og styling: Vibeke Lehn

Fotograf: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Rør den hakkede grønkål med olivenolie, salt og peber.
- 2 Smør rugbrødsskiverne rundhåndet med rygeost og bred grønkålen ovenpå.
- 3 Lav en lille fordybning i midten, hvori æggeblommen anbringes, drys med rødløg og peber og server.

