

Tarama:

(*Total Kheops*, s. 89)

Til 4 personer

Tilberedningstid: 20 minutter

Ingredienser:

- 200 g røget torskerogn
- 7 spsk. olievenolie
- 1 spsk. citronsaft
- 3 spsk. creme fraiche
- hvid peber fra pebermølle

Sådan gør du!

Mos torskerognen med en gaffel, og bland olivenolien dråbevis i fisken som ville du lave en mayonaise. Tilsæt citronsaft, og smag til med peber. Bland godt. Sæt taramaen koldt, til I skal spise.

Ved serveringen ret da taramaen an på risted brød eller varme blinis. Taramaen kan også serveres på rugbrød med citronskiver og sorte oliven.

Benyt også taramaen til canapeer, som kan serveres til eftermiddagens aperitif.

Vin, som passer til: *Quincy* (Blanc, Val de Loire)