



Ingredienser

1 dåse torskerogn, 200 g
1/4 rødløg
1/2 bdt. dild

Marinade:

4 spsk. citronsaft
6 spsk. olie
1 knsp. salt
Friskkværnet peber

Tilbehør: Rugbrød

Beskrivelse

Marinade: Pisk citronsaft, olie, salt og peber sammen.

Hak rødløg og dild fint og bland dem i marinaden.

Skær torskerognen i halve skiver og anret dem på et fad. Hæld marinaden over. Lad torskerognen trække mindst en halv time i køleskabet.

Server rugbrød til.