



## 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.