

Torskerognsalat med røget torskelever og oliven.

1 alm dåse torskerogn
1 flad dåse røget torskelever i olie (olien bruges ikke)
2-3 spsk mayonaise (eller lignende skyr/cremefraise/friskost)
½ finthakket rødløg (eller mere efter smag)
purløg
salt, peber, citronsaft.

Gode kalamatti oliven til pynt og ved siden af.

Mos rognen med gaffel.
Fisk torskeleveren op af olien og mos den med.
Mos resten sammen.
Smag til.

Kan holde 3 dage på køl.