Makrellpaté



Ingredienser

♥ 300 g røkt peppermakrell (se tips)
♥ 200 g kremost (se tips)
♥ 1 bunt bladpersille
♥ 1 sitron
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ baguette eller kjeks
♥ persille, vårløk eller agurkskiver

Fremgangsmåte

Rens makrellen nøye for skinn og ben.

Ha fisken i en food processor sammen med kremost og persille.

Tilsett presset saft fra sitronen.

Kjør blandingen sammen til en jevn og luftig krem.

Smak eventuelt til med litt ekstra sitronsaft, salt og pepper.

Serveres her på baguetteskiver. Legg gjerne litt finhakket vårløk på toppen.

Tips

♥ Jeg bruker her 3 pk ferdigkjøpt røkt peppermakrell. Vær skikkelig nøye på at du fjerner skinn og alle småben fra makrellen.

♥ Vær forsiktig med saltet for peppermakrellen er nokså salt fra før.

♥ Konsistensen på makrellpatéen blir ekstra tykk og kremete om du bruker kremost som angitt i oppskriften. Du kan imidlertid bytte ut kremosten med 2 dl crème fraîche eller seterrømme.

♥ Du kan variere smaken på makrellpatéen ved å tilsett litt dijonsennep, pepperrotkrem eller små kapers.

♥ Jeg serverte her makrellpatéen på baguetteskiver. Det blir ekstra godt om du i forkant steker brødskivene i en stekepanne med olje eller smør, slik at de blir som små, sprø toast. Også godt på små kjeks, rugbrødchips eller som dipp til agurkstaver.

♥ Makrellpatéen smaker definitivt best helt nylaget. Rester kan oppbevares i en tett boks eller et glass med lokk i kjøleskapet i et par dager.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/makrellpate