

## Stenbiderrogn m/ blomkål, sprøde kiks, dild olie

75 gr rogn pr person  
vand, salt  
peber, citronsaft

**Kiks**  
150 gr grahamsmel  
150 gr hvedemel  
125 gr smør  
1/2 dl mælk  
1/2 tsk salt  
1/2 tsk kommen

Blomkål  
2 stk skalotteløg  
1 stk blomkål  
2 fed hvidløg  
vand, salt  
75 gr rygeost  
ca 1 dl piskefløde  
**Olie**  
salt, peber

**Dild olie**  
3/4 dl citronolie  
1/4 bt dild  
salt, peber

Kom stenbiderrogn i koldt vand med salt lad det trække en halv time, pisk kraftigt så hinderne

går af fjern hinderne som sidder på piskeriset, når alle hinderne er fjernet.

Kom rognen op i en sigte krydderes med lidt citronsaft og peber, stilles på køl indtil brug.

### **Kiks.**

Saml alle ingredienserne til en dej og sæt det på køl en halv time.

Rul dejen tyndt ud og skær dem ud i små trekanter, sæt kiksene på bagepapir sættes i køleskab i en halv time.

Bages i en forvarmet ovn ved 200 g i 8-10 min.

### **Blomkål**

Del blomkålet i to stykker den ene halvdel rives groft på et rivejern, ristet afi olie på en pande, krydderes med salt og peber og stilles til side.

Den anden halvdel skæres i grove stykker, løgene pilles og skæres groft, blomkål og løg koges i vand med salt til de er sprøde vandet hældes fra.

Blendes med rygeost og piskefløde, kom piskefløden i lidt af gangen den må ikke være for tynd, smages til med salt og peber, kom det op i en sprøjtepose og sæt det på køl til brug.

### **Dild olie**

Pluk dilden blendes med citronolie smages til med salt og peber

Sigtes evt igennem et kaffefilter