

## Aldrig less på gubbröra

Har börjat städa ur kylan på julmat. Börjar bli less på allt utom gubbröran. Den går liksom inte att bli less på. Ikväll fyllde jag några rågskålar med gubbröra som tilltugg innan middagen. Den här gubbröran gör min mamma och är min och makens absoluta favorit eftersom den inte innehåller matjesill.

Har övergått till alkoholfri öl numer. Skjutsar för jämnan till träningar och matcher, så då är det perfekt att ha hittat en favorit dessutom. Den heter Störtebeker Bernstein-Weizen och är en veteöl. Jag brukar köpa den på Stora Coop.



## Godaste gubbröran

### Ca 5 portioner

1-2 burkar sill i dill

5 kokta ägg

1/2 liten purjolök

1 pkt fryst dill

1 msk tomatpuré

1/2 liten burk majonnäs (ca 1/3 stor burk)

2 msk mjölk



Hacka ägg och purjolök. Blanda tomatpuré, majonnäs och mjölk till en lagom krämig konsistens. Rör ner sill i bitar, ägghack, purjolök och dill. Häll upp i en fin burk med lock och kyl innan servering. Avnjut på julbordet, på en hårdbrödmacka eller så här i små rågsålar!