

# Konrads Kalasknäcke

Här är tre recept på Konrads favoritröror med dragning åt det saltare hållet. Och enkelt skall det vara, för Konrad har inte tålamod att stå i köket för länge.



## Enkel Gubbröra

1½ dl Philadelphiaost  
4 msk hackad ansjovis  
2 msk hackad rödlök  
3 msk hackad gräslök  
3 msk hackad dill  
1 tsk pressad citronsaft

### Gör så här:

Blanda alla ingredienserna. Smaka av med lite svartpeppar. Dekorera med dill och gräslök.



## Sjöbodsröra

1 dl Philadelphiaost  
½ dl bredbar leverpastej  
2 msk rostad lök (finns att köpa på burk)  
1 msk hackad gräslök  
8 skivor saltgurka, finhackade

### Gör så här:

Blanda alla ingredienserna. Dekorera med gräslök, finhackad saltgurka, rostad lök och lite svartpeppar.



## Dill- & Räkröra

1 dl Philadelphiaost  
1 dl hackade räkor  
3 msk hackad gräslök  
4 msk hackad dill  
1 tsk pressad citronsaft

### Gör så här:

Blanda alla ingredienserna. Smaka av med lite svartpeppar. Dekorera med räkor och dill.