Rømmedipp med rogn og dill



Ingredienser

♥ 3 dl seterrømme (se tips)
♥ 1 ts flaksalt
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 0,5 rødløk
♥ 0,5 bunt dill
♥ 75 g rogn (se tips)

Tilbehør:
♥ potetchips, sprøtt og salt

Fremgangsmåte

Smak til seterrømmen med litt salt og sitronsaft.

Legg rømmen i en skål. Legg på fint hakket rødløk.

Dekk deretter over med et lag hakket, frisk dill.

Legg rogn på toppen og pynt med litt dill.

Ved servering settes skålen på et fat. Legg potetchips rundt skålen.

Tips

♥ Det er lurt å bruke seterrømme dersom du vil at dippen skal ligge lagvis som her. Den blir litt tynnet ut av sitronsaften, men holder seg likevel tykk nok til at rødløk, dill og rogn holder seg oppå. Dersom du bruker lettrømme, vil toppingen kunne synke mer ned i rømmen. Som et alternativ til å legge ingrediensene lagvis, kan du

røre ingrediensene sammen som en blanding, og da er det ikke noe i veien for å bruke lettrømme og få en litt tynnere dipp. Seterrømme gir en deilig, litt syrlig smak, men kan byttes ut med crème fraîche.

♥ Du kan bruke den type rogn du liker best. Jeg brukte her steinbitrogn, som jeg synes er veldig god. Det går også veldig bra å bruke lodderogn, og får du tak i løyrom, bør du gå for det! □□

♥ Rømmedippen er så rask å lage, så det er kanskje ikke noe poeng å forberede den i forveien, men dersom du skal ha selskap og vil få gjort klart det du kan i forveien (godt med alt som er gjort, si..), er det ikke noe problem å la rømmedippen stå i kjøleskapet over natten. Dekk da over med plastfolie og oppbevar kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommedipp-med-rogn-og-dill