

## 10 goda tapas på svenska

Gör läckra smårätter på svenska smaker. Perfekt till festen!

**IDÉ** Tapas är perfekt som buffé på festen - alla kan plocka vad de gillar. Många av rätterna passar också bra som en liten förrätt eller som snacks till drinken.



Foto: Olof Abrahamsson

### Ostpastejer med kräftstjärtar

Ingredienser 6 personer

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 2 st    | ägg                    |
| 2 dl    | lätt crème fraiche     |
| 1 dl    | västerbottenost, riven |
| 0,5 tsk | salt                   |
| 1 krm   | peppar                 |
| 2 msk   | dill, hackad           |
| 0,5 st  | avokado                |

#### Garnering:

|       |               |
|-------|---------------|
| 100 g | kräftstjärtar |
| 1 msk | dill          |

### Tillagning

Läckra små portionspastejer med västerbottenost.

1..Sätt ugnen på 175 grader. Smörj 6 folieformar. Vispa ihop ägg, crème fraiche, ost, salt, peppar och dill.

2.. Dela, kärna ur och skär avokadon i små bitar och fördela i formarna. Häll på smeten och grädda i 15–20 minuter.

3. Lossa pastejerna ur formarna innan de kallnar. Blanda kräftstjärtarna med dill och lägg ovanpå.



Foto: Agneta Thorsèn

## Prästostflarn med sillröra

Ingredienser 6 personer

6 st tunnbröd, mjuka  
3 dl prästost, finriven (ca 100 g)

### Sillröra:

1 burk matjessill, (200 g)  
100 g lax i skivor, kallrökt  
4 st ägg, hårdkokta  
1 msk spad från matjessillen  
1 st dill, krukka  
0,5 st gräslök, krukka  
3 st salladslökar  
2 krm salt  
0,5 krm svartpeppar, nymald

## Tillagning

Den salta röran blir bara godare om den får stå till sig en stund före servering.

1. Sätt ugnen på 225°. Skär tunnbröden i ca 15 x 15 cm stora rutor. Tryck ner rutorna i små formar, t ex brûlée-formar eller i en stor muffinsplåt. Strö ost över varje korg.
2. Grädda mitt i ugnen 8-10 min, tills korgarna har fin färg. Ta ut och låt svalna, lossa därefter korgarna ur formarna.
3. Låt sillen rinna av men spara spadet. Finhacka matjessill, lax och ägg. Tillsätt matjessillspad. Finhacka dill, gräslök och salladslök. Blanda med resten av hacket. Salta och peppra. Servera med flarnen.



Foto: Agneta Thorsèn

## Svenska smaker, löjrom, matjessill och kumminost

Ingredienser 8 personer

---

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 150 g  | kumminost                             |
| 0,5 st | rödlök                                |
| 0,5 st | citron                                |
| 150 g  | löjrom                                |
|        | baguette 1/3                          |
| 8 st   | knäckebrödssticks, skivor t ex Wilmas |
| 1 burk | matjessill, (200 g)                   |
| 1,5 dl | gräddfil                              |
| 8 st   | gräslöksstrån                         |
| 1,5 dl | crème fraiche                         |
| 1 krm  | svartpeppar, nymald                   |

## Tillagning

Låt rätterna spegla vilka ni är och var ni kommer ifrån! Här en tallrik med svenska smaker från såväl norr som söder.

1. Skär kumminosten i tärningar och förvara i lufttät burk i kylskåp, kan göras två dagar i förväg.
2. Skala och finhacka rödlöken. Skär citronen i mycket tunna klyftor. Låt löjrommen rinna av i en sil.
3. Skär baguetten i skivor. Grilla brödet i grillpanna tills det fått fin färg och grilllyta. Detta kan förberedas dagen före.
4. Lägg upp knäckebröd, sill, gräddfil och ost på ena sidan av tallrikarna. Toppa med gräslök. Lägg en liten klick crème fraiche och en klick löjrom på det grillade brödet. Toppa med rödlök, citronklyfta och svartpeppar. Lägg toasten på tallriken.



Foto: Lars Paulsson

## Ärtiga löjromsägg

### Ingredienser 10 ägghalvor

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 5 st  | ägg                 |
| 1 dl  | gröna ärter, frysta |
| 2 msk | kesella             |
| 2 msk | gräslök, hackad     |
| 2 krm | salt                |
| 1 krm | svartpeppar         |

### Garnering:

|       |         |
|-------|---------|
| 2 msk | löjrom  |
|       | gräslök |

### Tillagning

---

1. Hårdkoka äggen. Koka ärterna 3 min och spola dem kalla.
2. Skala och dela äggen i halvor. Ta försiktigt ut äggulorna.
3. Mixa ärter och äggulor. Rör ner kesella, gräslök, salt och peppar.
4. Lägg fyllningen i ägghalvorna. Ställ dem på ett fat och garnera med löjrom och gräslök.



Foto: Thomas Carlien

## Grön sparrissoppa med champagne

Ingredienser 8 portioner

---

|       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 250 g | grön sparris, förvällad          |
| 2 st  | schalottenlökar, hackade         |
| 2 st  | salladslökar, skivade            |
| 1 msk | smör                             |
| 2 dl  | matlagningsgrädde                |
| 2 dl  | mjök                             |
| 1 msk | kycklingfond, konc.              |
|       | salt                             |
|       | peppar                           |
|       | socker                           |
| 2 dl  | champagne, eller mousserande vin |

### Dekoration:

---

|        |         |
|--------|---------|
| 2-3 st | rädisor |
|        | timjan  |

### Tillagning

---

1. Skär loss sparrisknopparna och lägg i muggarna. Skär resten av sparrisen i små bitar.
2. Fräs lök och salladslök i smör i en gryta. Tillsätt sparrisen och låt den fräsa med någon minut. Späd med grädde, mjök och kycklingfond. Låt koka 5 minuter.
3. Mixa soppan med mixerstav och smaka av med salt, peppar och socker. Tillsätt champagnen strax innan serveringen. Servera i muggarna med en skiva rädisa på kanten och några toppar timjan i soppan.



Foto: Agneta Thorsén

## Pistasch- och färskostfylld onsalaskinka

Ingredienser 10 - 12 personer

250 g onsalaskinka, eller annan kallrökt, lufttorkad skinka (24 skivor)

### Fyllning:

50 g pistaschnötter, (skalade)

100 g färskost, naturell

1,5 dl lätt crème fraiche

1 msk citron, pressad

1 krm svartpeppar, nymald

### Tillagning

Färskostfyllningen kan blandas ihop i förväg. Fördela fyllningen i skinkskivorna strax före servering.

1. Hacka nästan alla nöterna grovt, spara några hela till garnering. Blanda färskost, creme fraiche och citronsaft till en kräm.

2. Blanda i nöterna. Smaka av med svartpeppar. Lägg ut skinkskivorna och lägg en klick ost ovanpå. Rulla ihop till strutar. Garnera med de hela nöterna.



Foto: Ove Lindfors

### **Ansjovis- och potatisbollar**

#### Ingredienser 16 stycken

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 1 st  | 1 burk ansjovis, 55 g |
| 200 g | kokt kall potatis     |
| 1 msk | finriven gul lök      |
| 1 dl  | kesella               |
|       | salt                  |
|       | nymald vitpeppar      |
|       | hackad gräslök        |

#### Tillagning

De här delikata små ansjovisbollarna är också goda som aptitretare.

1. Låt ansjovisen rinna av. Finhacka ansjovisen. Skala och finhacka potatisen.
2. Blanda sill, potatis, lök och kesella. Smaka av med salt och peppar.
3. Forma till små bollar och rulla dem i hackad gräslök. Låt bollarna ligga i kylan fram till servering.



Foto: Ulrika Pousette

## **Bakade tomater med dillfrön och rosépeppar**

### Ingredienser 4 personer

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 10 st  | körsbärstomater     |
| 0,5 dl | olivolja            |
| 1 tsk  | rosépeppar          |
| 1 tsk  | dillfrön            |
| 1 tsk  | strösocker          |
| 1 tsk  | flingsalt           |
| 1 krm  | svartpeppar, nymald |

### Tillagning

Bakade tomater kräver sin tid i ugnen - men så blir de också något alldeles speciellt!

1. Sätt ugnen på 125°. Halvera tomaterna och lägg dem i en ugnssäker form. Pensla halvorna med olja.
2. Strö rosépeppar, dillfrön, socker, salt och peppar på tomaterna.
3. Tillaga mitt i ugnen ca 1 timme. Sänk ugnsvärmen till 75° och tillaga ytterligare 1 timme.



Foto: Holger Edström

## Laxsnittar

### Ingredienser 60 snittar

---

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 1 paket  | skivat vitt landgångs- eller toastbröd |
| 200 g    | smör, mjukt                            |
| 6 msk    | söt svensk senap                       |
| 1 st     | gurka                                  |
| 600 g    | kallrökt regnbågslax, skivad           |
| 1 knippa | dill                                   |
| 1 nypa   | svartpeppar                            |
| 1 paket  | tandpetare                             |

### Tillagning

---

Den vakuumpackade, skivade och rökte laxen är bekväm att använda till goda snittar. Storleken varieras med mer eller mindre lax på brödet - tänk munsbit!

1. Rör ihop smör, senap och peppar och bred brödet rätt rikligt med blandningen.
2. Ta därefter ut rundlar med ca 4 cm diameter eller kantskär skivorna och dela dem i munsbitar. Lägg dem på en bricka och täck med plastfolie.  
- Hit kan förberedas –
3. Klyv och skiva gurkan och lägg en gurkmåne på varje.  
Dela laxskivorna i 2-3 delar och forma en enkel snurra eller vik bara ihop med lite dill.
4. Sätt fast laxen på gurkan och brödet med en tandpetare.



Foto: Olof Abrahamsson

## Potatis- och lökrutor

### Ingredienser 30 stycken

---

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 2 st  | gula lökar               |
| 1 msk | smör eller margarin      |
| 3 dl  | riven ost                |
|       | salt                     |
|       | peppar                   |
| 1 dl  | hackad dill och persilja |
| 5 st  | ägg                      |
| 3 dl  | vispgrädde               |
| 800 g | potatis                  |

### Servering:

---

|      |               |
|------|---------------|
| 2 dl | crème fraiche |
| 50 g | kallrökt lax  |
|      | dill          |

### Tillagning

---

1. Skala och skiva potatisen tunt. Skala och skiva löken tunt och fräs den mjuk i smör.
2. Lägg bakpapper i en långpanna, 25x35 centimeter. Varva potatis, lök och ost. Krydda med salt och peppar mellan varven.
3. Vispa ihop ägg och grädde och häll på det också mellan lagren och det sista ovanpå. Baka i ugn, 175 grader, cirka 40 minuter. Känn så potatisen är mjuk.
4. Låt svalna och skär i rutor. Vispa crème fraichen tjock och spritsa på rutorna. Garnera med lax och dill och servera rumsvarma.