



Kallax surströmmingsrulle

Ingredienser

80 gram	smör
1,5 msk	vinägrettsås
40 gram	bladpersilja
300 gram	tomat(er)
120 gram	isbergssallad
2 skiva(or)	tunnbröd, hårt
4 skiva(or)	tunnbröd, mjukt
20 gram	dill
40 gram	persilja, finhackad
100 gram	rödlök, finhackad
12 st	mandelpotatis
24 st	surströmmingsfilé(er)
120 gram	rucola

Tillagning

1. Finhacka surströmmingsfiléerna och blanda dem med den kokta och finhackade potatisen, rödlöken och persiljan till en röra.
2. Bred en tunnbröds-kaka med hälften av smöret. Lägg på röran och rulla ihop hårt.
3. Skär ut 3 stycken cirka 6 cm tjocka snittar, och placera dem på en bädd av fint strimlad isbergs- och rucolasallad. Garnera varje snitt med skalad och skivad tomat och en dillkvist.
4. Servera med både mjukt och hårt tunnbröd, resten av smöret och en sallad med tomat och persilja.