



Kallxtorn

Ingredienser

60gram	sör
1 skiva	Mjukt tunnbröd
1 skiva	Hårt tunnbröd
1, 5 dl	vinägrettsås
40 gram	bladpersilja
1 st	tomat(er)
400 gram	crème fraiche
40 gram	dill, hackad
10 gram	persilja, finhackad
1 st	rödlök, finhackad
12 st	mandelpotatis
24 st	surströmmingsfilé(er)
20 gram	dill

Tillagning

1. Hacka fem av de sex surströmmings-filéerna. Koka och skiva mandelpotatisen.
2. Blanda den hackade surströmmingen med potatis, rödlök, persilja och vinägrett till en röra.
3. Använd en runt mått för att stansa ut fyra rundlar av mjukt tunnbröd. Fyll måttet med röran så att det blir cirka 6 cm höga torn. Placera slutligen tornet på en hård tunnbrödsskiva.
4. Lägg tornet i mitten av en tallrik, garnera med en ros av den sjätte filén och en dillkvist.
5. Blanda finhackad dill och cremé fraiche, garnera tallriken med några klickar av dillcrémefraïchen, rödlök och tomat.