

## **Klassisk surströmmingsklämma**

Kock: Leif Mannerström TV-program: Nyhetsmorgon

Många föredrar att äta surströmming i klämma. Här är receptet på en riktigt klassisk sådan.

Hårt eller mjukt tunnbröd, smör  
Kokt potatis  
Surströmming  
Finhackad lök (röd, gul eller purjo)

### **Personliga alternativ:**

tomat, gräddfil, crème fraiche, dill, lingon, messmör  
istället för smör osv

Gör så här

1. Smöra brödet och skiva potatis tunt och lägg på brödet.
  2. Skär små bitar fileade surströmmingar - efter smak
  3. Toppa med lök och övriga önskade tillbehör.
-