



Foto: Ulf Svensson

Sandwich med rökt renstekschèvre och sherrykokta lingon

Ingredienser 4 smörgåsar

25 g	valnötter
1 msk	florsocker
0,5 dl	lingon
2 msk	sherry, halvtorr
1 tsk	strösocker
4 st	brödskivor, mörka (t ex kavring)
1 msk	smör
4 st	grönsalladsblad
4 st	renstek, skivor, rökt
50 g	chèvre

Tillagning

Gör gärna en större sats av de sherrykokta lingonen och servera till vilt eller söndagssteken.

1. Rosta valnötterna i het, torr stekpanna. Pudra över florsockret och rör hela tiden tills nötterna är glansiga. Ta upp på fat och låt kallna.
2. Blanda lingon, sherry och socker i en kastrull. Låt koka utan lock ca 5 min tills konsistensen är som lös sylt. Låt kallna.
3. Bred brödet och ta ut rundlar t ex med ett glas. Lägg på salladsblad och renkött. Smula osten grovt ovanpå och lägg på lingon. Toppa med några kanderade nötter.