

Sill- och surströmmings-röra

Kock: **Leif Mannerström** TV-program: **Nyhetsmorgon**

Sill- och surströmmingsröra á la Leif Mannerström.

Antal portioner: 4

1 burk surströmming med rom
2 st matjesillfiléer
3 st hårdkokta ägg
1 bunt gräslök
1 bunt dill
1 st rödlök
4 matskedar crème fraiche
4 st tunnbröd (Polar A4)
salt
peppar
ev. fint tärnad potatis

Gör så här

1. Rensa surströmmingen och spara rommen, hacka strömmingen grovt. Skär matjesillen i tärningar. Hacka det kokta ägget, skär gräslöken, dillen och rödlöken fint.

2. Blanda allt i en skål, smaka av med salt och peppar, håll ev. en skvätt Norrlands Aquavit i.

3. Fyll tunnbrödsrullarna och dela dem på mitten.
