



## Surströmming i Genegömma

### Ingredienser

---

40 gram	bladpersilja
100 gram	crème fraiche
40 gram	isbergssallad
40 gram	persilja, finhackad
40 gram	dill, hackad
6 skivor	tunnbröd, hårt
4 st	tomater, hackade
1 st	rödlök, finhackad
12 st	mandelpotatisar
8 st	surströmmingsfilé(er)

### Tillagning

1. Koka och skiva mandelpotatisen. Bryt tunnbrödet i fyrkantiga bitar. Hacka rödlök, persilja och dill. Strimla isbergssalladen.
2. Varva tunnbrödet med mandelpotatis, strömmingsfiléer, rödlök, persilja, isbergssallad och tomathack.
3. Blanda finhackad dill och crème fraiche. Ringla runt anrättningen. Garnera med persilja och lite hackad tomat.

Tips! Om du vill minska på fettet kan du använda lätt creme fraiche.