

Recept I Simons Panna Surströmming

Tillbehör:

Nykokt mandelpotatis
Hackad rödlök, gräslök, sticklök,
Gräddfil, Turkisk yoghurt
Tunnbröd samt mjukt tunnbröd
Smör
Dill

Tradition:

Tag ett hårt tunnbröd och bred ett tunt lager smör.
Skiva mandelpotatis och lägg på
Skär små bitar av rensad surströmming och lägg på.
Toppa med rödlök , gräslök, dill
Om man önskar lite gräddfil (mildrar smaken)

Nytänk:

Rödlöksmarmelad
2st fint skivad rödlök
½ dl farinsocker
2 dl rödvin
koka ihop allt samman till en marmelad liknande konsistens. Serveras kall.

Tag ett hårt tunnbröd och bred ett tunt lager Turkisk yoghurt.
Skiva mandelpotatis och lägg på.
Skär små bitar av rensad surströmming och lägg på.
Toppa med rödlöksmarmelad och gräslök samt sticklök, dill.

Klämma:

Tag ett mjukt tunnbröd och bred ett tunt lager gräddfil.
Skiva mandelpotatis och lägg på
Skär små bitar av rensad surströmming och lägg på.
Lägg på ett sköljt romansalladsblad, rödlök, gräslök,
Rulla ihop och njut ...

Tips som avslutning kan man äta en tomat för att neutralisera smaken.
Om lämnar löken framme så drar den åt sig lukten till nästa dag. Enligt vana surströmmare....