

Skagen, Vallda och Löjrom

Vissa dagar vill man bara äta det ”göttaste”. Denna middag är egentligen en svensk variant av en smörrebrödmiddag och passar bra efter en teater – eller filmföreställning. Tillfällen då man bara är sugen på något gott och bjudit hem några trevliga par som sällskap och glad avslutning på kvällen.

Till dessa läckra mackor dricker vi självklar ett dansk öl och frestar med lite Aalborg Aquavit.

Toast Skagen som den tillrättades en kväll i Kungsbacka

Ingredienser för 8 smörgåsar:

8 skivor vitt formfranska
1 burk creme fraiche
½ dl majonäs
500 g rensade räkor
100g finhackad lax
2 finhackade charlottenlökar
1 Citron
Hackad dill efter behag
2 tsk grovmalen svartpeppar
Lite smör att breda med

Rosta eller stek brödsnivorna tills de blivit ljus gyllenbruna. Låt brödet svalna. Hacka och rör samman alla ingredienser.

”Klutta” rikligt på varje brödsniva och granera med en dillkvist och en citronsniva..

Är vitt eller rött vin eller starköl.

Bjudningsförslag: En renodlad förrätt som kan varieras till förbannelse. Istället för rökt kött kan gravad eller rökt lax användas. Garnera då med en dillkvist. Allra bäst blir att använda rökt renkött till blandningen. Denna blandning kan också användas som fyllning i omeletter eller crêpes.

ValldaToast

Ingredienser för 8 smörgåsar:

8 skivor vitt formfranska
1 burk creme fraiche
250 g rökt kött
4 avokado
½ tub pepparrot
Litet salladshuvud
1 tsk salt
2 tsk grovmalen svartpeppar
Lite smör att breda med

Rosta eller stek brödsnivorna tills de blivit ljus gyllenbruna. Låt brödet svalna. Skala avokadon, dela den och ta ut nöten. Hacka dem sedan i ”halvcentimeterkuber”. Lägg i bytta och bland med de övriga ingredienserna exklusive salladen. Skär salladen i 1 cm strimlor. Lägg strimlorna på brödsnivorna. Fördela avokadoblandningen på brödsnivorna.

Avsluta med att strö några svartpepparkorn överst.

Bjudningsförslag: En renodlad förrätt som kan varieras till förbannelse. Istället för rökt kött kan gravad eller rökt lax användas. Garnera då med en dillkvist. Allra bäst blir att använda rökt renkött till blandningen. Denna blandning kan också användas som fyllning i omeletter eller crêpes.