



Löjromssemmla med brynt smör och vispad crème fraîche

Kock: **Helena Ekman** Tid: **75 min** Portioner: **18 små semlor**

Föreställ dig en fluffig semmelbulle med en djup nötig smak av brynt smör, fylld med fluffig, vispad crème fraîche, toppad med löjrom, dill och en hint av citron. En smakexplosion där klassiskt möter modernt, perfekt för att imponera på gästerna eller bara unna dig själv en lyxig stund. Servera denna eleganta skapelse till ett glas champagne eller ett kallt vitt vin ? du har precis höjt ribban för både semlor och förrätter



INGREDIENSER

Bullar

2 dl mjölk

25 g jäst

50 g smör (brynt och avsvalnat)

1 tsk socker

1 krm salt

1 st ägg

6 dl vetemjöl

Fyllning

3 dl creme fraiche (34%)

1 kruk finhackad gräslök

1 msk färsk dill

100 g löjrom (gärna kalixlöjrom)

zest av 1 citron

salt och nymalen svartpeppar

1 ägg till pensling

salt att toppa med

dill att garnera med



GÖR SÅ HÄR

1

Smält smöret i en kastrull på medelvärme. Vispa tills det får en gyllene färg. Låt svalna.

2

Värm mjölken till fingervarmt (37°C). Smula jästen i en bunke och lös upp den. Rör ner det brynta smöret, socker, ägg & vetemjöl. Knåda degen smidig i cirka

5 minuter.

3

Låt jäsa under bakduk i 45 minuter.

4

Dela degen i 18 små bitar och rulla till släta bollar.

5

Placera dem på en bakplåtspappersklädd plåt och låt jäsa ytterligare 30 minuter.

6

Pensla med uppvispat ägg med salt och grädda i 200°C i ca 10 minuter tills de är gyllene. Låt svalna helt.

7

Vispa crème fraîche tills den blir fluffig och fast. Vänd ner finhackad gräslök, dill och citronzest. Smaka av med salt och svartpeppar.

8

Montera samlorna:

Skär av ett litet lock på bullarna och gröp ur en liten del av innanmätet. Fyll varje bulle med den vispade crème fraîche.

Toppa med löjrom och lägg tillbaka locket på snedden. Lägg på en dillkvist.