



Smörrebröd med hjortstek & lingonkräm

Kock: **Helena Ekman** Tid: **60 min** Portioner: **3**



Sugen på en matupplevelse utöver det vanliga? Mitt nya smörrebröd kombinerar mört skivat hjortkött med en ljuvligt krämig lingonröra ? perfekt balans mellan syra och sälla, som lyfter varje tugga till nya höjder. Detta är en liten bit lyx som passar lika bra på festbordet som för en vardagslyxig lunch. Prova och låt smakerna tala! Detta smörrebröd passar utmärkt med en snaps som har toner av kryddor, till exempel Skåne Akvavit.



INGREDIENSER

- 3 skivor rågbröd
- 150 g tunt skivat hjortkött
- 2 msk smör
- 0,5 dl creme fraiche
- 0,5 dl frysta lingon
- 2 msk honung
- 0,5 dl hasselnötter

30 g ruccola
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lingonkräm: Tina lingonen. Lägg crème fraiche i en bunke och tillsätt salt och honung. Låt lingonen rinna av och tillsätt. Mosa lingonen lätt med gaffel och rör om. Låt stå i kylan.
- 2** Hasselnötter: Ugn 180 grader. Lägg hasselnötterna på en plåt. Rosta ca 10 min. Ta ut och gnugga bort skalet. Hacka grovt.
- 3** Hjortsteken: Ta ut hjortsteken ur kylskåpet och låt den stå i rumstemperatur i ca 30 min. Krydda med salt & peppar. Hetta upp en panna med smör och bryn hjortsteken runt om tills den får en fin gyllenbrun yta. Detta förseglar smakerna. Ugn 100 grader. Placera steken i en ugnform och sätt in en köttermometer. Tillaga tills innertemperaturen är 52°C för en medium rare stek, perfekt för att skiva tunt. Det tar ca 20 minuter. Låt steken vila i 10 minuter under folie så köttsaften hinner fördela sig. Skär steken i mycket tunna skivor.
- 4** Montering: Bred ett lager lingonkräm på rågbröd. Lägg ruccola & sedan skivorna av hjortstek. Toppa med rostade nötter & några lingon och lite salt.