



Potatissnittar med sill & lax

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **10 min** Portioner: **6**



Snabblagade tilltugg som passar perfekt att avnjuta under våra svenska högtider!



INGREDIENSER

6 stycken färskpotatis eller delikatesspotatis
250 gram inlagd sill
4 matskedar creme fraiche
1 knippe färsk gräslök
0.5 styck citron
250 gram gravad lax i skivor
4 matskedar hovmästarsås
1 knippe färsk dill

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisen. Låt svalna. Dela potatisen på mitten och lägg på ett fat. Skär bort en bit av undersidan om potatishalvan står ostadigt.

2

Topping 1:Sätt en sillskiva på hälften av potatishalvorna. Spritsa en klick creme fraiche. Toppa med hackad gräslök och en citronskiva.Topping 2:Ta fram en skiva lax i taget och bre ut hovmästarsås. Rulla ihop laxen och sätt på resterande potatishalvor. Toppa med en dillkvist.

Tips!Du kan med fördel koka potatisen dagen innan och förvara i kylskåpet (när den har svalnat) så är denna rätt färdig på endast några minuter.

Smaklig måltid!