



Smörrebröd med jordärtskocka och chorizo

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4-6**



Här kommer ett recept på ett annorlunda smörrebröd med få men smakrika ingredienser.

Brödet blev smörstekta krutonger av råglevain istället för den klassiska rågbrödsskivan. På brödet en mix av jordärtskocka och potatis, en klick syrlig cremefraich/smetana, krispig smakrik choritzo och på toppen picklad lök!

Vi testade Skandinaviska snapsar till Choritzosmörrebrödet och Skåne Akvavit och Akevitt Spezial passade till.



INGREDIENSER

200 g potatis
200 g jordärtskocka
400 g chorizofärs
25 g smör
0.5 dl grädde

salt och nymalen vitpeppar
1 dl smetana eller cremefraiche

Picklad lök

1 stor rödlök
0.5 dl ättikssprit (12%)
1 dl socker
2 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp lagen till den picklade löken, skiva löken, häll lagen över löken när den svalnat.
- 2** Skala potatisen, skala/skrapa skockorna och koka dem i saltat vatten (potatisen behöver längre koktid).
- 3** Stek chorizofärsen i sitt eget fett, krydda ev. med paprikapulver, salt och peppar.
- 4** Skär krutongerna i små bitar och stek krispiga i smör.
- 5** Slå vattnet av rotsakerna men spara 2-3 msk, rör ned smöret och mosa med en gaffel, det behöver inte vara helt slätt.
- 6** Tippa i grädde och smaka av med kryddor, det ska inte vara ett stabbigt mos.
- 7** Lägg krutonger på ett portionsfat, klicka på mos, lägg en klick creme fraiche eller smetan ca 1,5 msk, chorizofärs och avsluta med picklad lök på toppen.