



Smörrebröd Skogen

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**



Det här smörrebrödet är både gott och enkelt att svänga ihop. Kombinationen av västerbottensost, krispig svamp, rökt fläsk och lingon måste du testa!
Dela gärna smörrebröden på hälften om du gör flera olika!

Gillar du snaps så passar Orangerie från Spritverket jättebra till det här smörrebrödet!



INGREDIENSER

6 skivor rågbröd (ca. 12x7 cm)
5 dl torkad svamp/1 liter färsk
3-4 hg rökt sidfläsk el bacon
2.5 dl creme fraiche (34%)
50 g riven västerbottensost
1.5 dl lingon
persilja till garnering
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg svampen i vatten om du har torkad/skiva den färska svampen.
- 2** Blanda den rivna osten med creme fraiche, salt och peppar och ställ kallt.
- 3** Skär det rökt fläsket/baconet i bitar och stek det i sitt eget fett. Lägg det på hushållspapper.
- 4** Krama ur vätskan från svampen /den skivade färska och stek den sedan krispig i fett från fläsk, salta och peppra.
- 5** Lägg ostkrämen på brödet, toppa med svamp, fläsk, lingon och persilja.