FISK

Löjromstoast med syrad rödlök

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

En lyxig klassiker bland förrätter i vårt avlånga land som smakar utsökt i de allra flesta gommar. Perfekt på nyårsafton!

Använd gärna vår goda, fina svenska löjrom från t ex Kalix eller Vänern om du vill lyxa till det lite extra. Vill du lägga lite mindre pengar på rommen kan du köpa den amerikanska löjrommen men tänk på att den ofta inte är lika fast som den svenska och även något saltare. Då mår den bra av att få hänga av sig i en finmaskig sil i 10-15 minuter.

INGREDIENSER

Syrad rödlök
1 st rödlök
3 msk socker
1.5 msk ättika
1 dl vatten
1 tsk salt

Löjromstoast

4 skivor surdegsbröd, skurna i fyrkanter
75 g smör
150 g löjrom
2 dl creme fraiche
1 kruka dill

GÖR SÅ HÄR

1. Syrad rödlökStrimla rödlöken. Koka upp ättika, socker, vatten och salt och lägg sedan ner löken i den kokande vätskan och dra kastrullen från plattan. Låt löken svalna i lagen.

2. LöjromstoastStek surdegsbrödet gyllene i smör på båda sidor.

3. Forma små ägg av löjrommen och lägg i mitten på toasten. Forma även creme fraichen till ett ägg och lägg på ena sidan av rommen. Lägg sedan upp lite rödlök på andra sidan om rommen. Garnera med dill.

4. TipsFör att forma ägg av rom och creme fraiche finns det två varianter. Antingen använder du två skedar doppade i vatten som du drar mot varandra eller så använder du en sked och formar upp "ägget" mot insidan av din handflata.