



Rensteksstubbar med färskost, riven pepparrot och gräslök

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **15 min** Portioner: **6**

Rensteksstubbar är ett perfekt och snabbt fixat tilltugg till din middagsbjudning.





INGREDIENSER



4 st mjuka tunnbröd
200 g philadelphia, naturell
8 skivor rökt renstek, smörgåspålägg
1 st färsk pepparrot
gräslök

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg ut tunnbröden och bred på rikligt med philadelphia. Lägg två skivor renstek på varje bröd och några strån gräslök. Riv pepparroten på den finaste delen på rivjärn och snåla inte, det ska vara lite bett i stubbarna. Rulla ihop och skär varje rulle i fem stubbar.