BAKA

Lyxsnurror

Kock: **Monika Österheim** Tid: **40 min** Portioner: **6**

40

Lyxsnurror med dillkräm, rödlök och löjrom - frasigt och krämigt gott.

Klassikern i min tappning. Det kan inte bli godare till kall öl och nubbe.Det blir ungefär 25 st snurror, så beräkna själv mängderna efter hur du serverar dem - till exempel drinktilltugg eller del av buffé. Köp gärna löjrom om plånboken tillåter men det blir såklart även jättegott med annan rom. På bilderna har jag lagt upp stenbitsrom.Här hittar du mina andra goda snurror.

INGREDIENSER

Snurror
1 rulle färsk smördeg
1 dl riven västerbottenost
1 dl creme fraiche (34%)
2 nypor salt

Dillkräm
3 dl creme fraiche
2 tsk torkad dill

2 nypor strösocker
1 krm lökpulver
1 nypa salt

Servering
2 st rödlök
150 g röd rom, gärna löjrom

GÖR SÅ HÄR

1. Snurror: Sätt ugnen på 200 grader. Förbered en plåt med bakplåtspapper. Plocka fram vassaste kniven.

2. Blanda creme fraiche med osten och smaka av med salt.

3. Rulla ut smördegen och bred ut krämen jämnt, ända ut på kortsidorna men lämna en lite tom remsa på ena långsidan till att sedan hålla ihop rullen (deg mot deg). Rulla smördegen så hårt det går till en rulle.

4. Lägg rullen på en skärbräda. Ta fram en bit hushållspapper att torka av kniven några gånger medan du skär. Skär rullen, utan att trycka, i tunna skivor, ca 1 cm.När du skär kladdar det gärna men det gör ingenting. Gör så här så går det lätt och snabbt: Skär en skiva och den fastnar på kniven. Vinkla kniven mot plåten och tryck av skivan på plats med hjälp av fingrarna. Den blir inte rund längre men det gör ingenting. Fortsätt likadant med alla skivorna tills plåten är fylld. Torka av kniven några gånger så kladdar det mindre. När alla är skurna rättar du till formen och gör dem runda igen, hyfsat runda i alla fall. Bara att trycka ihop. De blir ändå fina och runda när de bakas.Jag brukar få plats med alla snurrorna på en plåt. Lägg dem hyfsat tätt.

5. Grädda 10-15 min tills de får fin färg. Låt svalna före servering.

6. Dillkräm: Smaksätt creme fraichen med lökpulver, socker, salt och smaka av med den torkade dillen, lite i taget tills du gillar smaken. Jag använder torkad dill till den här krämen för att jag gillar smaken. Andra gånger passar färsk dill bättre

7. Servering: Finhacka löken. Lägg upp tillbehören i skålar bredvid snurrorna. Ta en snurra, på med en klick kräm, lite hackad rödlök och toppa med löjrom. Himmel så gott!