VEGETARISK

Mjukt tunnbröd med grillad sparris och Västerbottensost

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **6**

15

Tunnbrödet har en självklar plats på buffébordet - fyllda med en massa gott.

Tunnbrödet - smak Sarek - har en robust smak av råg som mildras av runt vete, smaken är aningen kärv och här finns en lätt vedugnsdoft.
Passar bra till
Vardagspålägg/vanliga pålägg: Västerbottensost, lagrad Grevé, rökt skinka, prickig korvGrönsaker: solmogna söta tomater, riven pepparrot, tunna skivor rädisaLyxig fyllning: getost, flytande honung och pinjenötter
Tunnbrödet finns även i andra smaker: Akka ekologiskt, Njalla och Abisko
Receptet kommer från Polarbröd

INGREDIENSER

4 polarbröd sarek
8 sparris
2 dl riven västerbottensost

3 msk creme fraiche
2 tsk paprikapulver (gärna med lite hetta)
olivolja
flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Grilla sparrisen med lite olivolja och flingsalt tills den får färg och blir aningen mjuk, ca 10 min. Går även att grilla i ugn eller grillpanna på spisen.
2. Riv osten och rör ihop med crème fraiche och paprikapulver.
3. Bred ut krämen på brödet och lägg på den grillade sparrisen.
4. Rulla ihop och skär i lagom stora portionsbitar.