



VEGETARISK

Mjukt tunnbröd med grillad sparris och Västerbottensost

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



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 korv

Grönsaker: solmogna söta tomater, riven pepparrot, tunna skivor rädisa

Lyxig 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.