



FISK

Nubberullar med timjan

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Tunnbrödet har en självklar plats på buffébordet, studentskivan, nationaldagsfirandet, midsommarfesten och kräftskivan. Perfekt till utflykter och picknick.



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 andra smaker: Akka ekologiskt, Njalla och Abisko

Receptet kommer från Polarbröd



INGREDIENSER

- 3 polarbröd sarek
- 1 burk matjessillfiléer
- 0.25 zucchini
- 2 kokta ägg

0.5 dl hackad rödlök
0.5 dl hackad gräslök
1 msk hackad gul lök
3 msk hackad dill
1 dl gräddfil
2 msk majonnäs
1 msk dijonsenap, gärna med honungssmak
6 kvistar timjan till dekoration

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär matjesill och zucchini i små bitar.
- 2** Skala och hacka äggen och blanda med sill och zucchinibitar. Finhacka lök och dill och vänd ner i blandningen. Tillsätt gräddfil, majonnäs och senap och blanda runt försiktigt. Rör man mycket blir röran lite lösare.
- 3** Dela varje bröd i två delar på längden och fördela röran på brödsnivorna. Rulla ihop och bind om rullarna med timjankvistar.
Tips! Passar både som förrätt och på buffébordet. Går lätt att dela i snittar för mindre plockbitar.