KÖTT

Smörgåsar med pepparrotsvisp och kallrökt renfilé

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **5 min** Portioner: **6**

Matiga smörgåsar för picknickkorgen! De klassiska trekantssmörgåsarna fungerar lika bra på Afternoon Tea som i picknickkorgen. Vi gör våra lite matigare på bröd från ett lokalt bageri och väljer ett norrländsk tema med kallrökt renfilé och pepparrotsvisp, både salt och gott på varma sommardagar.

5

Låt pepparrotsvispen med fördel stå i ca en timm innan servering.Istället för champagne, som serveras uppe i The Shard i London, kan man dricka en mousserande cider som känns svalkande och fräscht i sommar.
Recept: Victoria Lagnehag

INGREDIENSER

6 st mjukkaka
12 skivor kallrökt renfilé

1 dl vispgrädde
1 msk pepparrot, riven
1 nypa salt
1 nypa socker
1 bit gurka

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa grädden till fluffig konsistens.
2. Smaksätt med pepparrot, salt och lite socker. Låt med fördel stå i minst en timme innan servering.
3. Skär brödet i generösa trekanter.
4. Bred pepparrotsvispen i ett jämt lager över brödet. Lägg på två skivor kallrökt renfilé per smörgås och toppa med ett par gurkskivor innan du lägger på ett lock med bröd.