



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.

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.