



FISK

Tunnbrödsrulle med steksill och potatis

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **2**

Tunnbrödsrulle med smör, mosad färskpotatis, rödlök och dillpanerad stekt sill! Kan det bli mer svensk sommar?

Nu står de svenska primörerna i fokus, inte minst färskpotatisen. Roslunds som är potatisodlare från Stora Skedvi i Dalarna delar med sig av ett favoritrecept med steksill och potatis som de kallar 'Tytta'. De serverar ofta denna rätt sommartid och särskilt till den nyupptagna färskpotatisen. Perfekt sommarmat!

Receptet blir 4 rullar.

Recept: Svensk Potatis, Anita & Per-Åke Roslund, Stora Skedvi Bild: Peter Brundin
www.svenskpotatis.se



INGREDIENSER

- 1 kg färskpotatis eller favoritpotatis
- 1 pkt steksill (urvattnad, färdig att steka)
- 1 knippe dill



4 st tunnbröd, mjuka
smör till tunnbrödet
1 st rödlök, hackad (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skrubba färskpotatisen eller skala potatisen om det behövs. Koka och låt potatisen svalna något.
- 2** Panera steksillen med mycket dill och stek i smör.
- 3** Smöra tunnbrödet, mosa eller skiva potatisen och lägg på tunnbrödet. Lägg på den stekta sillen, eventuellt hackad rödlök, rulla ihop och ät!
Kan serveras med en sallad bredvid.
- 4** OBS! Tillaga alltid färskpotatis med omsorg. Låt den bara sjuda, inte koka, försiktigt. Koktiden är egentligen omöjlig att säga eftersom det både beror på storleken på potatisen, och ibland vilken sort det är. Använd en potatissticka, har du en termometer ska temperaturen vara 94°C. Använd ordentligt med salt i kokvattnet.