



Snurror

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **25**



Frasiga salta snurror med kaviar och Västerbottenost - finns det ett godare tilltugg? Nä.

Det finns massor med olika snurror men just de här älskar vi. Oslagbara som drinktilltugg. Passar perefekt till alla våra högtider, framför allt i närheten till sill- och fiskbordet. Kanongott till en kall öl på sommaren. Varför inte äta snurror till kräftorna? Så himla gott. Klipp i lite dill.



INGREDIENSER

- 1 rulle färsk smördeg
- 1 dl creme fraiche (34%), vispad fast
- 0.75 dl kalles kaviar guld
- 1 dl riven västerbottenost
- 2 msk finhackad lök (ngn sort du har hemma)

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader. Förbered en plåt med bakplåtspapper. Plocka fram vassaste kniven.

2

Vispa creme fraichen fast. Finhacka löken.

3

Blanda creme fraiche och kaviar. Rör i osten och sedan löken.

4

Rulla ut smördegen och bred ut krämen jämnt, ända ut på kortsidorna men lämna en lite tom remsa på ena långsidan till att sedan hålla ihop rullen (deg mot deg). Rulla smördegen så hårt det går till en rulle.

5

Lägg rullen på en skärbräda. Ta fram en bit hushållspapper att torka av kniven några gånger medan du skär.

6

Skär rullen, utan att trycka, i tunna skivor, ca 1 cm. När du skär kladdar det gärna men det gör ingenting. Gör så här så går det lätt och snabbt: Skär en skiva och den fastnar på kniven. Vinkla kniven mot plåten och tryck av skivan på plats med hjälp av fingrarna. Den blir inte rund längre men det gör ingenting. Fortsätt likadant med alla skivorna tills plåten är fylld. Torka av kniven några gånger så kladdar det mindre. När alla är skurna rättar du till formen och gör dem runda igen, hyfsat runda i alla fall. Bara att trycka ihop. De blir ändå fina och runda när de bakas. Jag brukar få plats med alla snurrorna på en plåt. Lägg dem hyfsat tätt. Grädda 10-15 min tills de får fin färg. De är inte goda helt nygräddade. Låt dem svalna och de kan sedan vara i rumstemperatur till servering. De håller fint i kylan några dagar och är fortfarande jättegoda. Sprödheten försvinner såklart.