FISK

# Tunnbrödsrullar med inlagd sill och potatis

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **8**

15

Tunnbröd med inlagd sill och potatis smakar kanonbra året runt! Gott till lunch, på buffé eller som vickning.

Tunnbrödet har en självklar plats på buffébordet, studentskivan, nationaldagsfirandandet, midsommarfesten och kräftskivan. Perfekt till utflykter och picknick.
Här har Polarbröd helt enkelt fyllt tunnbröd med inlagd sill och potatis och rullat ihop. Enkelt och gott!
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 korvGrönsaker: solmogna söta tomater, riven pepparrot, tunna skivor rädisaLyxig fyllning: getost, flytande honung och pinjenötter
Tunnbrödet finns även andra smaker: Akka ekologiskt, Njalla och Abisko
Receptet kommer från Polarbröd

## INGREDIENSER

2 polarbröd sarek
några salladsblad
8 små kokta färskpotatisar, ca
0.5 hackad rödlök
några bitar inlagd sill
rädisgroddar (eller andra groddar, t ex alfalfa)
smör till bröden

## GÖR SÅ HÄR

1. Smöra brödskivorna och fördela salladsblad ovanpå, skiva kokt potatis och lägg över (eller använd små hela färskpotatisar), strö över lök och sill. Rulla ihop och skär i snittar. Dekorera med groddar.