FISK

Tunnbrödsstrut med rökt sikmousse

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **4**

10

Sikmousse i tunnbrödsstrutar toppad med en klick Kalix löjrom - ett smarrigt tilltugg till sommardrinken.

Den rökta sikmoussen är en favorit som vi gärna serverar på det norrländska tapasbordet men du kan självfallet fylla strutarna med dina egna favoriter. Varför inte sill, potatis och en klick gräddfil eller rökt renröra? Moussen fungerar både i strut, på toast eller annat valfritt bröd och funkar som tilltugg och förrätt likväl som i picknickkorgen.

Vi kommer att servera tunnbrödsstrutarna till midsommar, ett knaprigt och gott tilltugg innan silltallriken.

Recept: Victoria Lagnehag

INGREDIENSER

400 gram rökt sik eller makrill
3 st mjukt tunnbröd (små, runda)
200 gram färskost
1 tsk pepparrot, riven
2 msk brynt smör
1 st ägg
1 nypa salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Dela det mjuka tunnbrödet på hälften så du får två halvmånar. Forma brödet till strutar, pensla kanterna med lätt uppvispad äggula så de håller ihop.
2. Grädda i ugnen, 175 grader, i ca 5-6 minuter eller tills strutarna fått en svagt gyllene färg. Ta ut och låt svalna.
3. Blanda köttet av sik med färskost, pepparrot och brynt smör i en matberedare. Krydda med salt & peppar efter smak.
4. Använd en spritspåse för att fylla strutarna med den färdiga röran.
5. Toppa med Kalix löjrom.