



Maträtter med tunnbröd

Hårt tunnbröd med grillad morot och brynt smör, 4 portioner

Erik Wennberg, Umeå, Västerbotten

INGREDIENSER

4 – 6 st morötter
2 msk olivolja
några kvistar timjan
1 st citron - zest
50 g smör
50 g mandelspån
rökt paprikapulver
chilipulver
salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Bryn smöret i en kastrull tills det börjar dofta härligt nötigt, passa så det inte bränns. Häll upp i en djup-tallrik och låt svalna helt i kylan.

Borsta morötterna rena och koka sedan i lättsaltat vatten 3 – 4 minuter. Kyl morötterna i iskallt vatten och torka sedan torra.

Blanda morötterna med olivolja, krydda lätt med salt och svartpeppar.

Grilla morötterna över glöden runt om tills de får fin färg.

Skiva morötterna i ca 5 mm skivor.

Bred brynt smör på tunnbrödet och lägg på den skivade moroten och pudra över rökt paprika och chili. Toppa morötterna med mandel, timjan och citron-zest. Smaklig måltid!