



Maträtter med tunnbröd

Mjukt tunnbröd med grillad röding och kokt potatis, 4 portioner

Erik Wennberg, Umeå, Västerbotten

Använd helst en grill med lock för indirekt grillning.

INGREDIENSER

4 st	mjuka tunnbröd
2 st	hela rödingar eller 4 st filéer (Alt 500 g lax)
12 st	små färskpotatisar - kokta
En bunt	gräslök pepparrot
2 dl	Smetana
50 g	smör salt vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

Tänd grillen med kol på ena halvan av ytan.

Koka potatisarna i saltat vatten, gärna med dill och någon skiva citron. Filéa rödingarna om du köpt hela fiskar. Salta och peppra filéerna.

Skär gräslöken fint och lägg i en skål till servering.

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 något.

Grilla rödingen med skinnsidan nedåt ovan glöden tills skinnet börjar släppa lite. Flytta sedan rödingen till halvan utan glöd för indirekt grillning. Lägg på lock på grillen och låt rödingen grilla cirka 5 minuter.

Drag skinnet av rödingen efter att du grillat den färdigt.

Stryk ut ett tunt lager smetana på tunnbrödet. Skiva och lägg på den skivade potatisen, röding, gräslök, riven pepparrot och avsluta med att ringla över brynt smör.

Vik ihop tunnbrödet och njut.