

Surströmming med klassiska tillbehör

4 port.

Ingredienser:

600 g surströmmingsfiléer
1 kg mandelpotatis
2 st rödlök
1 knippe dill
2 dl gräddfil
16 skivor tunnbröd mjukt eller hårt
300 g tomat sm å, gärna babyplum
smör

Gör så här:

Skala och koka potatisen försiktigt (ca 10-15 min). Mandelpotatis kan lätt koka sönder så koka inte för länge. Låt svalna. Skala och finhacka rödlöken. Finhacka dillen. Skiva tomaterna.
Öppna burken med surströmming, helst utomhus. Se till att du vinklar burken så att ev. pys inte sprutar på dig eller något du inte vill ska lukta. Gör först ett litet hål och låt det pysa färdigt innan du öppnar resten av burken. Håll av vätskan.
Lägg alla ingredienserna på olika fat eller i skålar och servera med tunnbröden och smör.



Surströmming med klassiska tillbehör

4 port.

Ingredienser:

600 g surströmmingsfiléer
1 kg mandelpotatis
2 st rödlök
1 knippe dill
2 dl gräddfil
16 skivor tunnbröd mjukt eller hårt
300 g tomat sm å, gärna babyplum
smör

Gör så här:

Skala och koka potatisen försiktigt (ca 10-15 min). Mandelpotatis kan lätt koka sönder så koka inte för länge. Låt svalna. Skala och finhacka rödlöken. Finhacka dillen. Skiva tomaterna.
Öppna burken med surströmming, helst utomhus. Se till att du vinklar burken så att ev. pys inte sprutar på dig eller något du inte vill ska lukta. Gör först ett litet hål och låt det pysa färdigt innan du öppnar resten av burken. Håll av vätskan.
Lägg alla ingredienserna på olika fat eller i skålar och servera med tunnbröden och smör.



Surströmming med klassiska tillbehör

4 port.

Ingredienser:

600 g surströmmingsfiléer
1 kg mandelpotatis
2 st rödlök
1 knippe dill
2 dl gräddfil
16 skivor tunnbröd mjukt eller hårt
300 g tomat sm å, gärna babyplum
smör

Gör så här:

Skala och koka potatisen försiktigt (ca 10-15 min). Mandelpotatis kan lätt koka sönder så koka inte för länge. Låt svalna. Skala och finhacka rödlöken. Finhacka dillen. Skiva tomaterna.
Öppna burken med surströmming, helst utomhus. Se till att du vinklar burken så att ev. pys inte sprutar på dig eller något du inte vill ska lukta. Gör först ett litet hål och låt det pysa färdigt innan du öppnar resten av burken. Håll av vätskan.
Lägg alla ingredienserna på olika fat eller i skålar och servera med tunnbröden och smör.



Surströmming med klassiska tillbehör

4 port.

Ingredienser:

600 g surströmmingsfiléer
1 kg mandelpotatis
2 st rödlök
1 knippe dill
2 dl gräddfil
16 skivor tunnbröd mjukt eller hårt
300 g tomat sm å, gärna babyplum
smör

Gör så här:

Skala och koka potatisen försiktigt (ca 10-15 min). Mandelpotatis kan lätt koka sönder så koka inte för länge. Låt svalna. Skala och finhacka rödlöken. Finhacka dillen. Skiva tomaterna.
Öppna burken med surströmming, helst utomhus. Se till att du vinklar burken så att ev. pys inte sprutar på dig eller något du inte vill ska lukta. Gör först ett litet hål och låt det pysa färdigt innan du öppnar resten av burken. Håll av vätskan.
Lägg alla ingredienserna på olika fat eller i skålar och servera med tunnbröden och smör.

