

Smörgåslängd

10-12 skivor

1 formfranska eller 2 ljusa och 2 mörka brödskivor skurna på längden
1 liten grön paprika
ca 50 g rökt medvurst
ca 50 g bredbar leverpastej
10-12 tunna gurkskivor
ca 75 g smältost
några rädisor

Förbered fyllningarna. Hacka paprikan och korven.

Skär bort kanterna på brödet.

Skär det i 4 skivor på längden.

Bred leverpastej på en skiva och strö över paprikan.

Bred smältost på nästa och täck med rädissskivor.

Bred tunt med bordsmargarin på tredje skivan och lägg på gurkskivor och korvhack.

Lägg ihop skivorna och tryck samman dem lite.

Bred ett tunt lager smältost eller bordsmargarin på översta skivan och garnera med grönsaker.



Lägg gärna samman mjuka dubbelsmörgåsar eller smörgåslängder några timmar eller dagen innan de ska serveras. Lägg dem på en urvriden fuktad handduk och täck med folie. Förvara dem svalt.

Festlig smörgåslängd

ca 6 bitar

1 formfranska eller 9 skivor vitt formbröd

Fyllning 1:
1 dl riven ost
ca 50 g grönmögelost, typ Ädelost
1 dl Crème fraiche (gärna lätt) eller
1 dl vispad grädde

Fyllning 2:
1 hårdkokt ägg
ca 250 g räkor med skal eller ca 100 g Crabfish
1 dl Crème fraiche (gärna lätt)
1/2 dl majonnäs
2 msk hackad dill

Garnering:
majonnäs
3 skivor rökt lax
1 isbergssalladshuvud
gurkskivor, dill, citron (räkor)

Använd tre skivor formbröd skuret på längden eller lägg skivorna tre och tre bredvid varandra.

Blanda riven ost och mosad grönmögelost med Crème fraiche eller vispad grädde och smaka av. Bred det på första botten.

Skala och hacka ägg och räkor eller Crabfish.

Blanda hacket med Crème fraiche, majonnäs och dill. Bred det på nästa botten.

Smöra det sista brödet lätt och lägg på det. Tryck samman skivorna lätt.

Bred tunt med majonnäs runt kanterna.

Täck översidan med laxskivor.

Finstrimla isbergssallad och tryck fast lite runt kanterna, lägg resten runt om.

Garnera med gurka, dill, citron och ev räkor.



Lägg gärna samman bottenarna i god tid men vänta med att garnera till strax före serveringen.

RÅD & RECEPT

Nr 2 • 1990

Smörgåsar



PROVKÖKET

Box 15200, 104 65 Stockholm
Tel 08-743 10 00

SVCA Länens Koffin AB

Lax-smörgås

4 st

4 skivor vitt bröd
4 skivor rökt lax
1 msk margarin
6 ägg
1½ dl mjölk
1 krm salt
svartpeppar
dill

Rosta brödet lätt. Strimla laxen.

Gör en äggröra. Smält margarinet i en tjockbottnad kastrull. Blanda ägg, mjölk och salt i kastrullen och rör sönder äggen med en trägaffel. Låt äggröran bli krämig på svag värme, rör försiktigt mot botten hela tiden.

Fördela äggröran på brödet. Lägg på laxen och mal över peppar. Garnera med dill.

• • • • •
Kall äggröra och lax är också gott på hårt bröd. Laxen kan bytas ut mot rökt kött.

Dubbel-smörgåsar

Använd vitt bröd, skär ev bort kanterna.

Bred ev ett tunt lager bordsmargarin på brödet. Fyllningar:

- mosad tonfisk, tunt skuren gurka, salt och peppar
- keso, finhackad rökt korv eller skinka, salt och peppar
- mosad banan ev smaksatt med curry, skivad kokt skinka, salt och peppar
- strimlad Crabbfish, lite majonnäs, dill eller smörgåskrasse

Lägg fyllning mellan två brödskivor och tryck ihop dem. Skär brödet till trekantiga snibbar.

Skink-smörgås

Passar lika bra på mörkt eller ljust, mjukt eller hårt bröd.

Lägg ett lager keso på brödet. Mal gärna lite peppar över.

Lägg på en ananasring. Täck med en eller två skivor rökt eller kokt skinka, bred gärna lite senap på den kokta.

Garnera med saltgurka.

Varm sardin-smörgås

4 st

4 skivor mjukt bröd, gärna lite grövre
2 kokta potatisar
2 tomater
1 burk sardiner (ca 100 g)
salt, peppar
ostskivor

Bred ett tunt lager bordsmargarin på brödet.

Skär potatis och tomat i skivor.

Fördela dem och sardinerna på brödet. Salta och peppra. Täck med osten.

Gratinera i 250° ugnsvärme i övre delen av ugnen 7–8 min.

Varm grönsaks-smörgås

4 st

4 skivor mjukt bröd, gärna lite grövre
2 kokta potatisar
2 tomater
1 liten grön paprika
salt, peppar
basilika eller annan örtekrydda
ostskivor

Bred ett tunt lager bordsmargarin på brödet.

Skär potatis, tomat och paprika i skivor.

Fördela dem över brödet. Salta och krydda. Täck med ostskivor.

Gratinera i 250° ugnsvärme i övre delen av ugnen 7–8 min.

