

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

KLÄDESHOLMARE



4 personer:

- 4 skivor kavring bröd
- 200g matjessill
- 8-10 medelstora kokta kalla färskpotatisar
- 1 äpple skuret i tunna skivor
- 2,5 dl naturell kvarg
- 100-150g riven Västerbottensost
- Färsk riven pepparrot efter behag
- Färsk dill
- Brynt smör ca 25g

Gör så här:

1. Blanda kvarg och västerbottenost.
2. Kok potatisen i välsaltat vatten. Låt svalna och skiva sedan.
3. Lägg kavring i botten och därefter lägger du på lagren i följande ordning:
4. Kvarg- och oströra, potatis, äpple, matjessill, pepparrot. Ringla det brynta smöret på toppen och garnera med en dillkvist.