

Äppelsill i tunnbröd



4 personer

1 st svenskt äpple
4 st mjukt tunnbröd
200 g matjessill
2 dl crème fraiche
2 msk majonnäs
1 st schalottenlök
2 msk röd stenbitsrom
färsk gräslök
salt och nymalen
svartpeppar

Finhacka sillen, löken och äpplet (låt skalet vara kvar på äpplet). Blanda crème fraiche och majonnäs, smaka av med salt och svartpeppar. Spara lite till beredningen. Rör försiktigt ned sill, schalottenlök, äpple och stenbitsrom.

Bred ut blandningen på tunnbröden och rulla ihop. Smeta in utsidan på tunnbrödsrullen i resten av crème fraiche/majonnäsblandningen och rulla dem i gräslöken. Dela sedan i lagom stora bitar så att man får ett snyggt snitt.

Servera som förrätt eller tapas och tillsammans med ett torrt vitt vin.



Fler recept och mycket mer på www.appeleket.se