

Smördegslarn med sparris och västerbottensost

En härlig rätt är detta smördegslarn som får sin smak av färskost och västerbottensost. Smördegslarnet toppas med grön sparris och färsk dill. Passar bra att servera till rökt eller gravad lax.



Ingredienser 12 portioner

3	rullar kyld smördeg (a'250 g)
450 g	färskost
6 dl	riven västerbottensost
6 krm	salt
6 krm	svartpeppar
3	förpackningar färsk dill (a'20 g)
3	citroner
6	knippen grön sparris (a'250 g)
3 msk	olivolja
3 msk	smör

Till servering

1 kg	gravad eller rökt lax
	crème fraiche

Sätt ugnen på 250 gr C

Rulla ut smördegen på en bakpappersklädd plåt. Nagga degen med en gaffel. Bred på färskosten och strö på osten. Krydda med salt och peppar. Grädda mitt i ugnen 15–20 minuter tills smördegen puffat upp och fått fin färg. Hacka dillen grovt och skär citronen i klyftor. Bryt av nedre torra delen på sparrisen. Råstek sparrisen i olivoljan och smöret i en stekpanna ca 3 minuter. Krydda med salt och peppar. Toppa flarnet med sparrisen och dillen. Servera med lax, gärna extra crème fraiche och citronklyftor.