



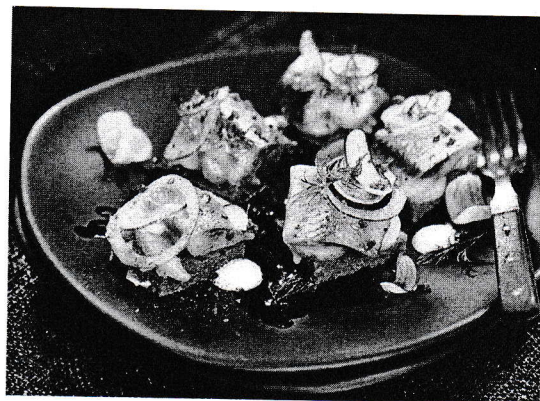
Vispat brynt smör med matjessill

 30 MIN

Smakrikt brynt smör ger klassikern matjessill på kavring en riktig skjuts. Perfekt som förrätt eller lätt lunch tillsammans med en kall öl.



Provlagat av Arla Mat



Ingredienser

4 port

Arla® Svenskt Smör	150 g
Matjessillfiléer, skurna i bitar	4
Liten rödlök	1
Rädisor	4
Kokta kalla potatisar	4
Kavring	4 skivor
Hackad färsk dill och gräslök	½ dl
Arla® gräddfil	1 dl

Gör så här

1. Skiva rödlök och rädisor tunt. Låt ligga i kallt vatten ca 30 min. Då får lök och rädisor en mildare smak. Skiva potatisen.
2. Bryn hälften av smöret så att det får en nötig smak.
3. Vispa samman nästan allt av det brynta smöret med resterande smör. Spar ett par matskedar till serveringen.
4. Stek kavrigen i 2 msk av det vispade smöret. Låt torka på hushållspapper.
5. Vänd matjessillbitarna i örterna.
6. Täck kavrigen med skivad potatis. Lägg på matjessill. Toppa med tunna skivor av rödlök och rädisor samt en klick gräddfil.
7. Avsluta med en matsked brynt smör innan servering.

Klart!

Tips:

När du vispar smör går det lättare om det är rumsvarmt. Använd gärna en elvisp. Det vispade smöret som du får över är gott att bre på hårt eller nybakat bröd.