



Recept

Tunnbrödsrullar med rökt hjortkött

FÖR 2-4 PERSONER

ca 200 - 250 g rökt hjortkött

50 g papparot (1 burk)

1 - 3 msk citronsaft

5 dl vispgrädde

citronpeppar, salt, vitpeppar

5 mjuka tunnbröd

TILLAGNING:

1. Finhacka det rökta köttet, matberedare fungerar utmärkt för detta jobb.
2. Vispa grädden.
3. Blanda köttet, grädden, pepparrot, citonsaften och kryddorna till en jämn smet. Var försiktig med saltet beroende på hur salt det rökta köttet är. Smaka av smeten. Tipset är att ni gör smeten lite starkare än vad som är lagom eftersom brödet kommer att ta upp en del av smaken.
4. Bred ut smeten på tunnbröden, rulla dem ett och ett, som man rullar en rulltårta. Skär dem i ca 2 cm breda bitar. Ligger man rullarna i frysen ett par timmar så blir de lättare att skära.
5. Servera som "snack" på ett smörgåsbord eller som en lite förrätt ihop med ett glas kall öl.

SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med kokt potatis broccoli och gelé.