

# MACK·SM



## Guld på rågbröd

Av: Lina Lundqvist

Rodga Spis, Norrköping

Guld på rågbröd är skogen och havets guld i förening på en nyttig ärtgrön bädd. En matig smörgås med svenska smaker som med fördel intas med kniv och gaffel.

## Mackans innehåll

Rågbröd med solrosfrö och linfrö

Grönt ärtsmör

Ärtskott

Varmrökt lax

Hjortronkräm

Picklad rödlök

Baconströssel

Krasse

Hjortron

## Mustigt rågbröd med solrosfrö och linfrö

800g vatten (fingervarmt)

50g jäst

2dl mörk sirap

3tsk salt

3dl solroskärnor

1dl linfrö

450g vetemjöl (ca 8 dl)

600g rågmjöl (ca 10 dl)

1dl rapsolja

2 äpplen

## Tillvägagångssätt

- Skala och riv äpplen grovt.

- Smula jästen i en bunke och rör ut med lite vatten, tillsätt sedan resten av vattnet.
- Blanda ner det grovrivna äpplet, sirap, salt och olja.
- Rör ner linfrön och solrosfrön, rågmjöl och vetemjöl och arbeta degen cirka 5 minuter (med maskin).
- Täck degen med en handduk eller plastfolie och låt sedan degen jäsa cirka 45 minuter.
- Håll upp degen i fyra brödformar klädda med bakplåtspapper. Pensla brödet lite olivolja och låt brödet jäsa ytterligare 45 minuter.
- Grädda i den nedre delen av ugnen på 200 grader cirka 60 minuter.
- Låt svalna något, innan du sedan lyfter upp brödet ur formarna och tar bort bakplåtspappret. Låt brödet med fördel vila till nästa dag (gärna inlindat i en brödhandduk).

## Grönt ärtsmör med pepparrot

500 gram gröna ärtor

75 gram smör

Citronsaft från en citron

Rivet citronskal/citronzest

Pepparrot efter smak

Salt

## Tillvägagångssätt

- Mixa gröna ärtor med smör och till en slät kräm.
- Smaksätt med pepparrot, citronsaft och citronsst. Smaka av med salt.

## Hjortronkräm

600g Färskost 600 gram

300g Majonäs 300 gram

ca 2-3 dl hjortronsytt efter smak

Salt

Nymalen svartpeppar



# MACK·SM

## Tillvägagångssätt

- Blanda färskost och majonnäs med hjortronsylt.
- Smaka av med salt och svartpeppar.

## Picklad rödlök

500g rödlök  
1dl ättikssprit (12%)  
2dl socker  
3dl vatten

## Tillvägagångssätt

- Skala rödlöken. Skiva tunt och lägg rödlöken i en väl rengjord glasburk med lock.
- Blanda och koka upp ättikslagen bestående av vatten, strösocker och ättikssprit. Låt lagen svalna lite, innan du sedan slår den över rödlöken.

## Baconströssel

420g bacon

Knaperstekt bacon, låt svalna och finhacka.

## Varmrökt lax

1300g varmrökt lax, gärna välrökt

Dela i bitar, ca 65g på varje smörgås.

## Topping

Klipp av det översta på krassen

Tillsätt en eller ett par hjortron som dekoration

## Montering

Skär upp 20 stycken skivor av rågbrödet.  
Bred på ärtsmör på brödsnivorna.  
Lägg ut ärtskott så att det spretar ut åt alla håll.  
Montera varmrökt lax på det gröna.  
Fördela hjortronkrämen ovanpå laxen, cirka tre matskedar.  
Dekorera mackorna med den picklade rödlöken, baconströssel, krasse och ett par hjortron.

