

GAMMELFARFARS SEGLARKNÄCKE MED DILL & LÖK

Gammelfarfar har både rundat Vinga och korsat Atlanten. Under sina resor har han samlat på sig många favoritrecept. Här är tre tips på enkla kombinationer som funkar fint på en bit knäcke!



ROSTBIFF & CURRY

- 100 g Rostbiff
- 2 msk Färdigpicklade grönsaker
- 3 krm Currypulver
- 2 msk Majonnäs
- 3 msk Kruspersilja

Gör så här:

Fintärna eller strimla rostbiffen. Krama ur överflödigt vätska ur de picklade grönsakerna och hacka dem till lite mindre bitar. Blanda allt och smaka av med salt och peppar. Toppa med lite extra persilja.

TONFISK & KAPRIS

- 150 g Tonfisk i vatten (på burk)
- 2 msk Hackad rödlök
- 1 msk Kapris
- 3 msk Majonnäs
- ½ st Citron
- 1 msk Kruspersilja eller gräslök

Gör så här:

Häll av vattnet från tonfisken. Pressa citronhalvan. Blanda alla ingredienser och smaka av med lite peppar. Toppa med lite grönt, såsom persilja eller gräslök.

GRAVAD LAX & SENAP

- 200 g Gravad lax
- 1 msk Grovkornig, sötstark senap
- 1 msk Majonnäs
- 1 msk Crème Fraîche
- ½ st Citron
- 1 msk Hackad dill

Gör så här:

Fintärna laxen. Riv citronskalet och pressa citronen. Blanda alla ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Dekorera med en liten dillkvist.