

Rørt friskost med krydderurter og syltede rødløg

4 stykker smørrebrød

Rørt friskost

150 g gedefriskost fra Søvind,
friskost på komælk kan også bruges
1 spsk finthakket dild
1 spsk snittet purløg
1 spsk hakket kørvel
1 tsk piment d'espelette eller rosenpaprika
1 tsk røget paprika
1 knivspids sukker
lidt citronsaft
havsalt og friskkværnet peber

Syltede rødløg

2 rødløg
1/2 spsk salt
150 g sukker
1 1/2 dl eddike
1 1/2 dl vand
3 peberkorn
1 stk laurbærblad
1 spsk honning

Anretning

2 dl kviste af forskellige krydderurter,
fx kørvel, dild, purløg og skvalderkål
4 skiver ristet rugbrød eller knækbød

SYLTEDE RØDLØG

Start med at lave de syltede rødløg. Pil rødløgene og skær dem i ringe. Vend dem med salt og lad dem trække i ca. 30 minutter. Kom løgringene i en sigte og skyl dem godt under rindende vand. Lad dem dryppe af og kom dem i et sylteglas. Kog resten af ingredienserne til kogelagen op, fjern gryden fra varmen og lad lagen køle helt ned, inden du hælder den over løgene. Lad dem sylte i min. 4 timer før brug og gerne natten over.

RØRT FRISKOST

Rør alle ingredienser sammen i en skål og smag til med salt og peber samt en anelse sukker og citronsaft.

ANRETNING

Kom 4 store spiseskefulde syltede rødløg i en sigte og lad dem dryppe af. Smør knækbød eller ristet rugbrød med den rørte friskost, kom de syltede rødløg ovenpå og læg en lille høstak af krydderurter øverst.



AAMANN'S SMØRREBRØD

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S SMØRREBRØD"
af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2016.