

Gravad lax med färskost

12 bitar

Ingredienser

- 4-12 skivor bröd (Förslagsvis Levainbröd surdeg eller surdegsbaguette)
- 12 små skivor gravad lax, ca. 150 g
- 100 g naturell färskost (keso, färskost eller kvarg)

Garnering:

- Några kvistar dill

Så här gör du

- Forma laxskivorna till rosor genom att rulla ihop dem.
- Skär ut små runda brödbitar med ett litet glas eller liknande.
(Det går lika bra att skära skivor av en surdegsbaguette)
- Bred färskosten på brödet
- Lägg på laxen på brödet
- Garnera med dill.

Gurkskiva med färskost, saltorkad tomat och basilika

12 bitar

Ingredienser

- 12 skivor Gurka
- 100 g naturell färskost (keso, färskost eller kvarg)
- Soltorkade tomater 200 g

Garnering:

- Färsk basilika

Så här gör du

- Skölj gurkan.
- Hyvla av skalet längs med gurkan i ränder så att det blir ett randigt mönster.
- Skär 12 skivor gurka ca 5 mm tjocka, låt torka en stund på hushållspapper
- Bred eller spritsa färskosten på gurkan
- Lägg på en bit saltorkad tomat
- Garnera med basilikablاد

Skagenröra

12 bitar

Ingredienser

- 4-12 skivor bröd (Förslagsvis Levainbröd surdeg eller surdegsbaguette)
- Färdig skagenröra 200 g
- Handskadade räkor i lag ca 250 g

Garnering:

- några dillvippor

Så här gör du

- Blanda den färdigblandade skagenröran med avrunna räkor i lag. Om man vill ha lite sting kan man blanda i lite nyriven pepparrot. Smaka av med några droppar citronsaft.
- Skär ut små runda brödbitar med ett litet glas eller liknande. (Det går lika bra att skära skivor av en surdegsbaguette)
- Lägg på skagenröran på brödet
- Garnera med dill.

Stuvade champinjoner på karamelliserad lök

12 bitar

Ingredienser

- 4-12 skivor bröd (Förslagsvis Levainbröd surdeg eller surdegsbaguette)
- Garnering: färsk persilja

Karamelliserad lök

- 1 gul lök
- 1 msk olja
- 2 msk smör
- Salt

Champinjonstuvningen

- 250 g färska champinjoner
- 2 msk smör
- 0,5 msk vetemjöl
- 1 dl crème fraîche
- salt
- nymald svartpeppar

Så här gör du

Karamelliserad lök

- Använd gul lök, den ska inte vara skuren i för tunna skivor, då är risken stor att det blir en lökpuré när löken har karamelliserat.
- Stek löken i olja i en het stekpanna. När löken fått lite färg kan du sänka till medelvärme.
- Salta, det hjälper löken att släppa vätska. Nu ska löken steka riktigt länge, passa noga och rör om med jämna mellanrum. Bränns löken får den en bitter smak.
- När vätskan kokat bort och löken minskat i storlek så tillsätts lite vätska, till exempel portvin, öl eller vatten. Avsluta med en klick smör. Nu är löken redo att serveras!

Champinjonstuvningen

- Putsa svampen och skär den i mindre bitar eller skivor.
- Fräs svampen i en upphettad stekpanna med smöret. När svampen släppt vätskan, pudra över vetemjölet och rör runt. Tillsätt crème fraîche och rör runt.
- Låt puttra i 5 min under omrörning då och då. Smaka av med salt och peppar

Den färdiga kanapén

- Skär ut små runda brödbitar med ett litet glas eller liknande.
(Det går lika bra att skära skivor av en surdegsgalette)
- Lägg på den karamelliserade löken på brödet
- Lägg sedan champinjonstuvningen ovanpå löken
- Garnera med persilja

Kanapé med tonfiskröra

12 bitar

Ingredienser

- 4-12 skivor bröd (Förslagsvis Levainbröd surdeg eller surdegsgalette)
- 1 burk tonfisk i olivolja, god kvalitet
- Majonnäs (helst hemlagad eller åtminstone utan tillsatt socker)
- Dragon (går bra med torkad)

Garnering:

- Cocktaillkapis

Så här gör du

- Blanda avrunnen tonfisk med majonnäs. Smaka av med dragon och eventuellt salt. Behövs det mer syra kan man ta lite spad från kapriskurken.
- Skär ut små runda brödbitar med ett litet glas eller liknande.
- (Det går lika bra att skära skivor av en surdegsgalette)
- Bred tonfiskröran på brödet.
- Garnera med cocktailkapsel.

