

FARFARS SKJÆRGÅRDSKNEKKE MED DILL & LØK

Farfars Skjærgårdsknekke er like perfekte til formiddagskaffen som ute på sjøen. Etter mye prøvesmaking kom farfar fram til at knekkebrød med dill og løk - det var en virkelig god smakskombinasjon! Her er tre tips på enkle kombinasjoner som smaker godt på et knekkebrød!



ROASTBIFF & KARRI

- 100 g Roastbiff
- 2 ss Ferdigsyltede grønnsaker
- 3 ml Karri
- 2 ss Majones
- 3 ss Kruspersille

Gjør slik:

Terne eller strimle roastbiffen. Press ut overflødig væske av de syltede grønnsakene og hakk de opp i litt mindre biter. Bland alt sammen og smak av med salt og pepper. Dekorér med litt ekstra persille.

TUNFISK & KAPERS

- 150 g Tunfisk i vann (på boks)
- 2 ss Hakket rødløk
- 1 ss Kapers
- 3 ss Majones
- ½ st Sitron
- 1 ss Kruspersille eller gressløk

Gjør slik:

Hell av vannet fra tunfisken. Press den halve sitronen. Bland alle ingredienser og smak av med litt pepper. Dekorér med litt grønt, som persille eller gressløk.

GRAVET LAKS & SENNEP

- 200 g Gravet laks
- 1 ss Grovkornet, søt sennep
- 1 ss Majones
- 1 ss Crème Fraiche
- ½ st Sitron
- 1 ss Hakket dill

Gjør slik:

Terne laksen. Riv sitronskallet og press sitronen. Bland alle ingredienser og smak av med salt og pepper. Dekorér med en liten dillkvist.