



Nina Sandström

Backers Baker

”Skärgårdsbris”

Skärgårdsbris är ett hommage till skärgården. En macka på Backers Skärgårdsbröd – med varmrökt lax, rom, riven pepparrot, tranbär och Skärgårdschips. Känner du brisen från havet?

Honungspicklade lingon, gurka och rödlök:

Riv gurka i tunna stavar med mandolin eller rivjärn. Skiva lök i hela ringar. Lägg i separata burkar med en blandning av 1 del vinäger, 2 delar honung och 3 delar vatten. Låt dra minst 1 timme.

Smetanacrème:

Blanda smetana med pepparrot och lite flingsalt. Lägg i spritspåse för senare dekorerings.

Montering:

- Dela brödet på hälften och skär på långsidan i skivor. Lägg en hel skiva som botten.
- Dela en skiva diagonalt och rosta i ugnen till Skärgårdschips.
- Spritsa smetanacrème på hela botten. Ta bort mittstjälken ur grönkålen och lägg på crèmen. Lägg hel bit varmrökt lax ovanpå.
- Garnera med honungspicklade lingon, gurka och rödlök, torkade tranbär, rom, smetana och rivet citronskal, en citronklyfta, dill, grönkål och Skärgårdschips.

Brödet

Backers Skärgårdsbröd
600 g x 3 st Ekoråg (malt och mjöl)
Vatten
Ekovete (mjöl, surdeg, kli)
Ekosirap
Ekosocker
Jäst
Salt

Fyllning

(Ekologiskt i största möjliga mån)
15 dl smetana
100 g riven pepparrot
300 g grönkål
1,5 kg fin varmrökt lax
200 g regnbågsrom
Honung
Vinäger
Lingon
Gurka
Små rödlökar
Torkade tranbär
Dill
Citron
Skärgårdschips
Flingsalt