

# Snittar med rödlök och skinka



Vissa dagar på året blir det trerätters hos oss och midsommar brukar det bli trerätters. Vi är inte så traditionella av oss att vi måste ha sill och nubbe, men nypotatisen är ett måste på midsommar. Förrätten i år fick jag inspiration från mitt examensfirande då vi hade knytkalas ett par av mina klasskompisar då vi inte hade en stor examen på grund av Covid-19.

Tunnbröd

3 dl crème fraîche

½ röd lök

100 gram kokt påläggsskinka

Hacka löken fint och skiva ner skinkan till lagom stora bitar, blanda allt med crème fraîche och bred det på tunnbröden. Rulla ihop de och låt de dra till sig i kylskåpet ett par timmar tills de ska serveras. Gärna med ett gott mousserande vin till.