

SMARRIGA MACKOR PÅ SURDEGSBAGUETTE SAFFRAN!



JULMACKA

En lite lyxigare variant att skinksmörgås där julens godaste smaker samsas. Västerbottensostkräm smaksatt med senap, julskinka och saffran.

Receptet räcker till en baguette.

Du behöver:

- 1 st Surdegsgbaguette Saffran, Dafgård's
- 3 dl crème fraîche
- 2 dl Västerbottensost, riven
- 4 msk cidervinägersenap eller annan grovkorning senap.
- 6-8 st skivor julskinka
- 12 st syltlök, lätt hackade
- 1 kvist persilja, hackad

Gör såhär:

- Vispa upp crème fraîche till en fast konsistens. Blanda i ost och senap.
- Dela baguetten på tvären. Bre ut ostkrämen jämt över baguetten.
- Lägg på skinkskivorna, de kan behövas delas en gång eller två.
- Strösslå lite hackad syltlök och lite hackad persilja över hela mackan. Lägg på locket och skär baguetten i 2-3 delar

Tips!

Gör 1 cm breda skivor av baguetten och lägg på fyllning på varje. Perfekt till minglet!

Andra serveringsförslag:

- Gott som tillbehör till skaldjur eller till en fisksoppa
- Rökt lax, pepparrotsfärskost, gräddfil, äpple, dill och gräslök
- Brieost, fikonmarmelad och rostade valnötter
- Smulad chevre, rödbetssallad och rostade hasselnötter
- Smaksätt honung med chili och kanel. Ringla sedan honungen över ädelost eller brieost