

# Munsbitar av matjessill och färskpotatis till midsommar.

Matjessill och färskpotatis till midsommar är ett måste för många. Servera matjessillen och potatisen som små fina munsbitar där du får allt i ett. Färskpotatis, gräddfil, sill och gräslök. Lägg upp på fina gamla silverskedar. Perfekt till snapsen!



4 PORTIONER



20 MIN

Tilltugg

Midsommar

Fisk

## Matjessill och potatis serverat på sked

### Ingredienser:

8 små färskpotatisar  
1 dl gräddfil  
matjessill  
färsk gräslök

### Gör så här:

1. Koka potatisarna helt mjuka i lättsaltat vatten.
2. Skär sillen i lite mindre bitar.
3. Lägg ut 8 skedar på ett fat. Placera en liten potatis i varje sked.
4. Klicka över gräddfil på varje potatis. Lägg sedan på en eller ett par

mindre sillbitar och finhackad, färsk gräslök. Servera direkt.



Spara i lista

### O.P. Anderson Petronella, ekologiskt, 350 ml

Systembolagsnummer: 101

139,00 kr

---

Petronella har fått sitt namn efter O.P. Andersons hustru. Det är ett brännvin kryddat med de klassiska akvavittkryddorna kummin, anis och fänkål och med en frisk och fyllig äppelkaraktär. Petronella är ekologisk och lite svagare än vanlig akvavit, innehåller endast 30% alkohol.



Spara i lista

### O.P. Anderson Petronella, ekologiskt, 12x50ml

Systembolagsnummer: 80104

269,00 kr

---

Varför inte pryda midsommarkukningen med varsin mindre flaska O.P. Petronella vid varje kuvert? Perfekt match till matjessill och

färskpotatis.

## Här hittar du fler midsommarrecept:



### Frittata med löjrom till midsommar.

Laga en härlig frittata med löjrom och smetana till midsommarbuffén! Du kan även servera lite rökt lax till om du känner för det.

[Läs mer](#)

---



### Caprese med jordgubbar och mozzarella.

Gör en lyxig caprese med jordgubbar - svenska, söta och solmogna. Linnéa tycker att det är godast att ringla balsamico över, men det passar även fint att klicka ut lite grön pesto. Välj det du gillar bäst.

[Läs mer](#)

---





### Marinerad fläskfilé med kall ädelostsås.

Linnéa gillar att servera kallskuret på en buffé. Då behöver man inte oroa sig ifall man inte kan äta direkt när det är tänkt. Köttet blir makalöst gott om det får ligga i den här goda marinaden över natten.

[Läs mer](#)

---



### Krämig, grön sparrissoppa med kavringsmulor och brynt smör.

Att duka upp små söta portionsglas med soppa är riktigt fint på midsommarbuffén. Här har sparrissoppan fått fint sällskap av kavringsmulor som jag smaksatt med brynt smör. En riktig fullträff!

[Läs mer](#)

---



## Flädermarinerade jordgubbar med vaniljsabayonne.

Det bästa på hela buffén, desserten! Linnéas efterrätt är en oslagbar kombination! Frisk, söt, krämig och krispig på samma gång.

**Läs mer**

---

Utskrift