

## Snittar och fredag på ingång

Fredag igen! Veckorna bara springer iväg. Ser fram emot en skön helg med god mat, någon promenad och kanske en golfrunda. Åt världens godaste snittar förra helgen som jag bara måste tipsa om, smörstekt rostbröd med majonnäs, shiitakesvamp och picklad rödlök.



## Snitt med svamp och picklad rödlök

### 8 stycken

4 skivor rostbröd

2 st shiitakesvampar

4 teskedar majonnäs (gärna Hellmans)

Picklad rödlök

Rödbetsskott (jag tog ärtskott istället)

Svarta sesamfrön

Salt & peppar

Smör & olja

Stansa ut små rundlar eller fyrkanter av brödet, ca 4x4 cm och stek gyllene i mycket smör. Låt svalna. Halvera svamparna först en gång och sedan en gång till. Stek i olivolja med salt och peppar. Bred majonnäs på snittarna och lägg på svampen. Toppa med picklad rödlök, rödbetsskott och lite svarta sesamfrön.

Receptet kommer ursprungligen från [Pågen](#), men jag har anpassat det lite.





Två andra enkla snittar som alltid fungerar är salta kex med brieost och fikonmarmelad och krustader med skagenröra toppad med räkor, rom och dill. Här köpte jag färdig skagenröra, men blandade ut den med lite turkisk yoghurt och kryddade lite extra med salt och peppar.



