

Smørrebröd med sötpotatismousse

Total tid **40 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till sötpotatismoussen:

700 g sötpotatis, skalad och tärnad

70 g vispgrädde

10 g smör

20 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås

2 g malen svartpeppar

Till pepparrotssåsen:

300 g gräddfil

60 g pepparrot eller pepparrotskräm från burk

5 g currypulver

15 g dijonsenap

50 ml Kikkoman Teriyakiglaze

3 g malen svartpeppar

Till smörgåsen:

10 skivor rostat brunt bröd (ca 65 g per skiva)

500 g inlagda sillfiléer

20 g kapris

10 kvistar dill till garnering

10 citronklyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka sötpotatisen i saltat vatten i 20 minuter tills den är mjuk. Låt rinna av, mosa fint i en skål och blanda med grädden och smöret till en slät mousse. Smaksätt med Kikkoman sojasås och peppar och ställ åt sidan.

Steg 2

Blanda gräddfil, pepparrot, curry, senap, Kikkoman Teriyaki Glaze och peppar i en skål. Ställ åt sidan.

Steg 3

Bred ut sötpotatismoussen på de rostade brödsnivorna. Toppa med sillfiléerna och ringla över pepparrotssåsen och kapris. Garnera varje brödsniva med en kvist dill och en citronklyfta.