

# Morotspuré med rökt smör

Recept: Kristoffer Åström



<b>Morötter</b>	<b>4 normalstora</b>	<b>Rökt smör</b>	
<b>Smör</b>	<b>100 g</b>		Smör röks lättast vintertid då det är minusgrader. Tärnat smör knyts in i en tät kökshandduk, hängs upp och kallröks i cirka 50 min.
<b>Äppelcidervinäger</b>	<b>1 tsk</b>		
<b>Salt</b>			Det går även att röka i plusgrader. Lägg tärnat smör i en sil, placera silen över en lagom stor skål. Smöret kommer under rökningens gång att smälta och rinna ner i skålen.

## Morotspuré

Finns valmöjligheten, välj hellre 8 st små morötter än 4 st normalstora, de små är sötare och har mindre träig struktur, så de lämpar sig bäst till puré.

Skala och skär morötterna i cirka 1 cm tjocka skivor. Koka morötterna i 40 min, sila av dem. Smält det rökta smöret. Mixa smör, morötter, salt och vinäger till en slät pure.

Serveras varm eller kall som tillbehör till antingen fisk eller kött.