



## RULLAR MED RÖKT STRUTSKÖTT (4 personer)

250 g tunt skivad rökt struts  
vitt bröd

Ostfyllning:

½ dl majonnäs

1 ½ dl grovriven cheddarost

1 finhackad rödlök

¼ dl fint hackad röd paprika

1 msk dijonsenap

Lägg ut ett ark aluminiumfolie som är ungefär 30 x 40 cm. Täck det med köttskivorna så att de ligger omlott. Blanda ingredienserna till ostfyllningen. Stryk ostblandningen tunt över hälften av strutsköttet. Runna ihop som en rulltårta. Ta bort folien och lägg rullen i frysen ca 30 min, skär den sedan i 1 ½ cm högra rullar. Ställ en rulle på varje smörad brödbit.

# Stigtomta Struts

servera den finaste fågel

Stigtomta Struts är ett familjeföretag som startade strutsfarm 1996 och idag är de en av Sveriges största uppfödare av struts. Stigtomta ligger utmed väg 52, 14 km från Nyköping i natursköna Södermanland. Strutsar går här i lösdrift på djupströbädd med fri utevistelse större delen av året.

## Silvermedalj i Chark SM

Stigtomta Struts vann en silvermedalj i chark SM 2006 för sin Strutspastrami. Juryn gav 78 poäng av 80 möjliga. 550 produkter från hela Sverige deltog i tävlingen. Köttet i Svenska Mästerskapet i Chark bedöms efter utseende, konsistens men främst naturligtvis efter smak. Det var första gången Stigtomta Struts medverkade vid tävlingen som genomförs vartannat år.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på [www.gardsbutiken.nu](http://www.gardsbutiken.nu)

**Martin Olsson**  
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping  
Besöksadress: Idbäcksvägen 12  
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28  
[www.konservkompaniet.se](http://www.konservkompaniet.se)