



GENERELL

Smörgåstårta Rustik

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **60 min** Portioner: **4-6**

Härligt smakrik smörgåstårta som passar perfekt att bjuda på nu på söndag!

Gjord på härlig kavring, rostbiff, currykyckling och pastej, smaker som gifter sig härligt tillsammans.





INGREDIENSER

16 skivor smakrik kavring i tunna skivor
2 stycken kycklingfiléer
300 gram tunt skivad rostbiff
4 deciliter creme fraiche (34%)
3 deciliter majonnäs
200 gram leverpastej eller vegetarisk
1 deciliter bostongurka
10 stycken körsbärstomater
1 tesked salt
2 matsked curry
2 matskedar smör till currystekning
bregott till brödsnivorna
2 kryddmått finmald vitpeppar
75 gram blandad sallad till garnering
1 burk mandariner i sockerlag
rostad lök valfritt

GÖR SÅ HÄR

1

Tiden som jag satt för att göra tårtan är arbetstid. Tårtans vilotid som är minst 10 timmar (gärna några till) är inte inkluderad.

Skär kycklingfiléerna i mindre bitar och koka i lättsaltat vatten i cirka 10-12 minuter. Låt kycklingen svalna.

Fräs curry i smör i cirka 1 minut och låt svalna.

Rör ihop majonnäsen, creme fraiche och vitpeppar.

Lägg kycklingen i en skål där du kan använda stavmixer och tillsätt 2 deciliter av majonäsblandningen. Mixa och öka upp successivt till 3 1/2 deciliter eller tills du når en bra, krämig, slät konsistens. Rör sedan ner, med hjälp av en slev, currysmyret och bostongurkan. Kyl en stund.

2

Blanda pastej med 1 deciliter majonäsblandning.

Smöra brödsnivorna med ett tunt tunt lager bregott och skär av kanterna och placera 4 av skivorna på underlaget som du tänker servera tårtan på.

Bre på currykycklingröra och lägg på 4 nya skivor kavring.

Bre på pastejröran och lägg på 4 brödsnivor till.

Ett lager till av currykycklingen och slutligen 4 skivor på som lock.

Alla röror bör appliceras för saftigast resultat, utom drygt 2 deciliter av majonäsrovan som sparas till att klä den färdigvilade tårtan.

Plasta tårtan väl och ställ för vila i kylskåp.

3

Påklädningsdags: bre på majonäsblandningen med en spatel så det täcker hela tårtan.

Skölj och låt salladen torka väl innan du lägger på den eller välj färdigsköljd

då den brukar vara torr.

Dekorera tårtan med sallad på och runt om på sidorna.

Lägg på all rostbiff genom att snurra eller rulla ihop skivorna.

Lägg på klyftade tomater och avrunnena mandariner och rostad lök om du vill.