GENERELL

Smörgåstårta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **60 min** Portioner: **10**

60

Gör med fördel smörgåstårtan dagen innan den ska ätas och överdriv gärna med dekoration samt fyllning för bästa resultat!

INGREDIENSER

8 landgångsbröd
Grundröra
4 dl creme fraiche
4 dl vispad grädde
3 dl hellmans majonnäs

Fyllning
3 burkar tonfisk
1 st finhackad rödlök
1 kruka finhackad dill
4 msk röd stenbitsrom
salt & svartpeppar

Dekorationstips

krossade ostbågar
räkor
kallrökt lax
citronskivor
körsbärstomater
stjärnfrukt
dill
passionsfrukt
kalkonpastrami
salladsblad
röd stenbitsrom
salta pinnar
physalis
gurka

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa grädden fluffig och blanda med creme fraiche och majonnäs. Ca 6 dl av blandningen lägger du i en annan skål och blandar ner tonfisk, rödlök, dill, stenbitsrom, salt & peppar. Smaka av.

2. Lägg två landgångsbröd brevid varandra på ett fat. Lägg även smörgåspapper lite in under bröden så du skyddar fatet. Fördela fyllning jämnt över. Gör nu likadant till lager två och tre. Täck med de två sista bröden och spackla nu hela tårtan med grundblandningen.

3. Lägg ostbågarna i en plastpåse och krossa med en kavel. De ska bli nästintill som ett pulver. Täck sedan sidorna med detta. Ta bort smörgåspappret och ställ in i kylen tills nästa dag.

4. Nu till det roligaste - garneringen. Låt fantasin flöda den enda regel är att inte snåla! Ta hjälp av mina tips eller ta vad du tycker bäst om.