GENERELL

Smörgåstårta med kräftfyllning

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **3**

30

Får jag välja vilken tårta som helst, väljer jag nog smörgåstårta. Okej kanske en gräddtårta till efterrätt då hehe. Nä allvarligt talat, en smörgåstårta med en härlig fyllning och generös toppning går alltid hem. Här var jag lite snål med garneringen, men den skulle vara enkel. Vi tog vad kylen hade att bjuda på. Kram

INGREDIENSER

6 skivor mjukt rostebröd
2 st hårdkokta hackade ägg
170 gram avrunna kräftstjärtar (handskalade)
1/2 dl dillmajonäs
1 dl creme fraiche
rivet skal från 1/3 tvättad ekologisk citron
1 nypa salt
1 nypa vitpeppar

garnering

finbladig salladsmix
1 bunt finhackad dill
1 bunt finhackad gräslök

handskalade räkor
1 1/2 dl vispad gräddee
1/2 dl färskost
skivad citron

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att låta kräftstjärtarna rinna av oredntligt. Hacka dem sedan.
2. Koka äggen, de ska vara hårdkokta. Hacka dem när de svalnat.
3. Blanda sedan alla ingredienserna till fyllningen i en skål.
4. Skär bort kanterna från brödskivorna. Lägg två stycken på ett fat.
5. Bred generöst med fyllning över brödet. Lägg sedan två skivor bröd ovanpå och fördela ännu mer fyllning på. Lägg de två sista skivorna ovanpå.
6. Vispa upp grädde och blanda med färskost. Spackla sidorna på brödet och även ovansidan med blandningen. Plasta in och sätt in i kylen tills nästa dag.
7. Ta fram smörgåstårtan från kylen, garnera med salladsbladen på sidorna på tårtan. Strö över den hackade gräslöken på toppen av tårtan intill kanterna. Gör likadant med den hackade dillen brevid gräslöken. Lägg sedan räkor omlott på resten av tårtan. Dekorera med lite citronbitar.