



Enkel räktårta till midsommar!

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner:



Lägg gärna på skivor av kallrökt eller gravad lax också fast det inte är med på bilden ;-)



INGREDIENSER

Botten

7 skivor kavring
50 g smält smör
1-2 msk riven pepparrot

Fyllning

200 g färskost, t ex philadelphiaost
200 g creme fraiche (34%)
1 liten finhackad rödlök
1 dl hackad dill
salt och nymalen svartpeppar

Garnering

400 g skalade räkor
200 g skivad kallrökt eller gravad lax
100 g stenbitsrom
3 kokta ägg
dill och citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Kör kavringen i matberedaren så det blir smuligt och blanda i det smälta smöret och riven pepparrot. Tryck ut i botten i en pajform, gärna med löstagbar kant.
- 2** Vispa creme fraiche med elvisp tills den blir hård och fast, blanda sedan i osten och de övriga ingredienserna till fyllningen.
- 3** Lägg fyllningen i pajformen och garnera med räkor, lax, ägg, rom, citron och dill.