GENERELL

Smörgåstårta extra allt

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **120 min** Portioner: **12**

Det här är en smörgåstårta som innehåller allt. Två sorters ost, kött och fisk. Ägg och majonnäs, crème fraiche och grönsaker till garnityren, såklart!

Makrillen kan bytas ut mot sardin i tomatsås. Saltkött kan bytas ut mot hamburgerkött eller skinka.
Receptet är från min senaste kokbok Mingelrätter & Smörgåstårtor.

INGREDIENSER

120

6 halvor polarbröd
smör till bröden

Fyllning 1
4 ägg
0.5 dl fint hackad dill
250 g makrill eller sardiner i tomatsås (2 burkar)
2 dl majonnäs
1 dl creme fraiche

Fyllning 2
100 g saltrulle, hamburgerkött eller rökt skinka
2 dl bostongurka
2 dl majonnäs
1 dl creme fraiche

Topping
130 g ädelost (1 bit)
200 g färskost, t ex philadelphiaost
1.5 dl creme fraiche
1 tsk paprikapulver

Till garnering
20 cm gurka, ca
1 knippe rädisor
1.5 dl bostongurka
1 rödlök, fint hackad
3-4 kvistar persilja, grovt hackade

GÖR SÅ HÄR

1. Hårdkoka äggen till fyllning 1. Skala och hacka dem grovt. Finhacka dillen. Blanda ägg, dill, makrill, majonnäs och crème fraiche. Ställ kallt.

2. Strimla saltrulle, hamburgerkött eller rökt skinka till fyllning 2. Blanda med bostongurka, majonnäs och crème fraiche. Ställ kallt.

3. Rör ihop ädelost, färskost, crème fraiche och paprikapulver till toppingen. Ställ i kyl.

4. Bred ut brödskivorna och smöra dem. Fukta dem lätt med vatten.

5. Lägg 2 brödskivor med långsidorna mot varandra på ett vackert fat. Lägg på fyllning 1. Fyll på med nästa smörade brödlager. Lägg på fyllning 2 och de sista brödskivorna.

6. Bred toppingen ovanpå och runt om tårtan. Låt stå i kyl minst 1 timme eller gärna över natten.

7. Garnering: Skölj gurkan till garneringen och skär tunna, tunna skivor med osthyveln. Skölj och skär rädisorna tunt med kniv. Garnera sidan av tårtan med delar av gurkskivorna. Garnera sedan ovansidan med en yttre cirkel av tunt skivad rädisa. Innanför en cirkel med tunt skivad gurka. Nästa cirkel med bostongurka och nästa med fint hackad röd lök. Lägg till sist grovt hackad persilja i mitten.Servera!