GENERELL

Smörgåstårta med rostbiff, bacon och pepparrot

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **150 min** Portioner: **8**

Detta är en matig smörgåstårta med härliga smaker! Här samsas curry, pepparrot, pickles och rostad lök ? som ju alla passar finfint till rostbiff.

Receptet är från min bok Mingelrätter & Smörgåstårtor.

INGREDIENSER

150

4 landgångsbröd eller 12 skivor vitt rostbröd
smör till bröden
5-6 skivor kavring

Fyllning 1
140 g tärnat bacon (1 paket)
1 dl syltlök
1 dl majonnäs
1 dl creme fraiche
1 dl mjukost, gärna med baconsmak
1 msk curry

Fyllning 2
200 g leverpastej
1 dl creme fraiche
1 dl bostongurka

Topping
200 g färskost, t ex philadelphiaost
1 dl majonnäs
2-3 msk fint riven pepparrot
0.5 msk curry

Till garnering
150 g rostbiff, ca 3 skivor
6 cornichoner
6 syltlökar
1 knippe krusbladig persilja
1 dl rostad lök

GÖR SÅ HÄR

1. Knaperstek bacon till fyllning 1 och låt det rinna av på hushållspapper. Grovhacka syltlöken. Blanda med övriga ingredienser.
2. Rör ihop leverpastej, crème fraiche och bostongurka till fyllning 2.
3. Rör ihop färskost, majonnäs, pepparrot och curry till toppingen.
4. Bred smör på de vita brödskivorna eller landgångsbröden och fukta dem lätt med lite vatten. Skär bort kanterna och lägg hälften av bröden på ett fat. Bred på fyllning 1.
5. Bred smör på kavringskivorna och fukta dem lätt med vatten. Skär bort kanterna och skär till dem så att de passar som nästa brödlager. Bred på fyllning 2.
6. Lägg resten av bröden som lock. Bred toppingen runt om och ovanpå. Ställ i kyl i minst 1 timme eller gärna över natten.
7. Garnering: Dela varje rostbiffsskiva i 4 bitar. Vik ihop varje bit och ställ dem på tårtan, jämnt fördelat. Lägg ut cornichoner och syltlökar mellan rostbiffsskivorna. Strö till sist över hackad persilja och rostad lök. Klä kanterna med persiljeblad och servera!