FISK

Ansjovistårta

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **6**

45

Ansjovistårtan - familjens trotjänare varje midsommar, varje påsk och där emellan när vi är sugna.

Vi fick receptet av en sommarhusgranne för många år sedan och sedan dess har den hängt med. Sill är alltid gott tycker vi.
Tårtan görs med fördel dagen innan men det går även bra att servera den samma dag. Blir det en bit över håller den jättebra i kylen flera dagar. Jag brukar dock skrapa av dekorationen och hacka nytt fräscht nästa gång. Lök smakar inte gott om den inte är nyskuren. Äggen kan stanna på, de håller sig ok.
Vill du göra en stor rund tårta är det bara att dubblera receptet. OBS! Fyllningen i receptet är perfekt beräknat till en halvmåne. Frestas inte att ta mer bröd och samma mängd fyllning för då blir tårtan torr. Tro mig, gör dubbelt!

INGREDIENSER

3 halvor hönökaka (1 pkt)
6 st ägg, hårdkokta (2 till garnering)
4 dl creme fraiche
1 dl dill, hackad + spara några kvistar till dekoration

2 msk dijon senap
1 msk socker (ev. annan sötning)
250 g ansjovis, t ex 2 brk grebbestads original à 125g
5 msk gräslök, nyskuren (hacka inte)
0.5 st rödlök, nyskuren i småbitar

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa creme fraiche tills den blir fast igen (tar en stund).

2. Hacka ägg. Hacka dill. Hacka ansjovis.

3. Rör ut sockret med senapen och vänd ner i vispad creme fraiche. Vänd ner dill och ansjovis och sedan hackade ägg.Låt stå en stund att mogna. Smaka sedan av och krydda om det behövs.

4. Lägg de tre bröden ovanpå varandra och putsa kanterna så de är lika stora och passar ett fat du valt ut. Lägg ihop tårtan i en halvmåne genom att lägga rikligt med fyllning mellan bröden. Bred lite tunnare med fyllning runt om och överst så att allt bröd är täckt (se bild). Plasta in och förvara i kylen.

5. Lägg gärna ihop tårtan dagen före men garnera vid servering.Det ska vara rikligt med fyllning annars blir tårtan torr. Brödet suger upp en hel del när den står över natten.Dekorera tårtan med de två resterande kokta äggen, dill, nyskuren gräslök och rödlöken. Dekorera så som du tycker blir vackert. Kan inte annat än se väldigt gott ut!