VEGETARISK

Nationaldagssmörgåstårta med sockerärter, avokado, ägg och pepparrot

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **8**

Krispig, krämig, mjuk och underbar. Och grön. Smörgåstårtan är tillbaka! Siri Barje är tillbaka!

Polarbröd har skapat en vegetarisk nationaldagssmörgåstårta i samarbete med Siri Barje, receptskapare, matstylist, bloggare och känd från TV4 Nyhetsmorgon. Siri har tagit fram en smörgåstårta med sockerärtor, avokado, ägg och pepparrot unikt för tillfället. ? Smörgåstårtan är en klassiker till våra svenska högtider och går att variera i alla oändlighet, säger produktchef Maria Eriksson. Självklart bör vi därför också lyfta smörgåstårtan som rätt på nationaldagen.

Siri Barje är utbildad kock vid Grythyttans Restaurangskola. Hon brinner för kreativitet och bra råvaror, tycker att mat ska få oss att känna oss bra och drivs av utmaningar i köket. Färg, textur och smak är hennes främsta ledord, något som också väglett henne i skapandet av smörgåstårtan.

60

INGREDIENSER

2 st förpackningar polarbröd jubileumskaka (8 halvor)

Fyllning 1

1.5 dl creme fraiche
2 ägg
2 tsk dijonsenap
3 msk smörgåskrasse
1 tsk citronsaft

salt och peppar

Fyllning 2
2 avokado
1 tsk citronsaft
3 msk creme fraiche
1 liten rödlök
salt och peppar

Fyllning 3
1.5 dl creme fraiche
4 msk färskriven pepparrot
3 msk hackad dill
0.5 gurka
salt och peppar

Topping
0.5 dl creme fraiche
200 g naturell färskost
salt och peppar

Dekorera med
10 tunna gurkremsor
10 st sockerärter
6-8 rädisor
1 rödlök
2 msk gräslök
2 msk krasse
några droppar god olivolja
rivet skal från en halv citron
blomblad från ätbara blommor, t ex violer
1 msk rostade solrosfrön
1 msk svarta sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

1. Fyllning 1: Koka äggen i 8 minuter och spola det kallt. Hacka och blanda med övriga ingredienser. Låt stå i kylen.

2. Fyllning 3 (ska stå längre än fyllning två därför gör vi den först): Riv pepparroten på den fina sidan av rivjärnet. Skala gurkan och gröp ur den. Hacka gurka, dill och blanda ihop allt i en skål. Låt stå.

3. Fyllning 2: Hacka rödlöken mycket fint. Dela och kärna ur avokadon och mosa den i en skål. Tillsätt övriga ingredienser.

4 Topping: Koka sockerärterna i saltat vatten i ungefär 1-2 minuter. Spola kalla. Rör ihop crème fraiche med färskost, salt och peppar. Skala 8 tunna skivor av gurkan med en potatisskalare. Skiva rödlöken i mycket tunna halvmånar och hacka gräslöken.

5 Montering: Bred ut fyllning 1 på ett polarbröd. Toppa med ett till polarbröd och bred på fyllning 2. Toppa med ett till bröd och bred på fyllning 3. Toppa med den sista biten bröd och bred på crème fraichen och färskostblandningen.
Låt tårtan stå i 15 minuter så att smakerna hinner sätta sig i brödet.

6 Dekoration : Rulla ihop gurkremsorna och lägg ut på toppen. Lägg även ut sockerärterna och rödlöken. Dela rädisorna på två. Lägg ut dem. Strö över hackad gräslök och krasse över allt. Strö över solroskärnorna och sesamfrön. På med rivet citronskal, några droppar olivolja samt salt och peppar. Avsluta med att strö blombladen över tårtan. Klart!