FISK

Lax- och romtårta

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **30 min** Portioner: **10**

30

Detta är en utmärkt rätt att ha på buffébordet på midsommar och påsk. Den innehåller två olika sorters lax och dillen gör att den känns extra somrig!

Servera tårtan på en botten gjord på kavring och dekorera med rödlök och färsk dill.

INGREDIENSER

200 g varmrökt lax
75 g röd stenbitsrom
150 g kallrökt lax i skivor
1.5 dl majonnäs
200 g kavring
1 dl finskuren dill
75 g smör
0.5 st finhackad rödlök
1 dl creme fraiche
1 krm svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret försiktigt i en kastrull. Skär ner brödet i små bitar och lägg det i en matberedare eller använd en stavmixer och mixa det. Häll på det smälta smöret under mixningen.

2. Tryck ut blandningen i en form klädd i plastfolie (ca 24 cm i diameter). Ställ sedan i kylen i ca 2 timmar.

3. Gör nu fyllningen, skär den kallrökta laxen i mindre bitar. Ta bort eventuellt skinn och ben från den varmrökta laxen och mosa den med en gaffel. Rör ihop de båda laxsorterna tillsammans med majonnäs, crème fraiche, dill, rom och svartpeppar i en skål.

4. Lyft upp brödbottnen och dra försiktigt av plastfolien, lägg sedan brödet på ett fat. Bred ut fyllningen på brödbottnen och ställ in i kylen fram till servering.

5. Garnera tårtan med finhackad rödlök, dill och några klickar stenbitsrom precis innan servering.