



SKALDJUR

Bellas smörgåstårta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **60 min** Portioner: **6-8 bitar**

Smörgåstårta med räkor och rom dekorerad med krossade ostbågar och en massa gott!



INGREDIENSER

Tårtan

18 skivor pågens jättefranska
5 dl vispgrädde
2 dl creme fraiche
1 dl majonnäs
2 förp färsk gräslök
2 förp färsk dill
ca 1/2-3/4 tsk salt
nymalen svartpeppar
1 brk röd ishavsrom
ca 280-300 g skalade hackade räkor



Topping (se bild för tips)

vindruvor
gurka
jordgubbar
physalis
dill
finhackad gräslök
ostbågar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa creme fraiche tills den blir fast (blir först rinnig för att sedan bli fast). Vispa upp grädden i en annan skål tills den blir lagom toppig och lagom fast. Blanda grädde, majo och creme fraiche till en jämn smet.
- 2** Hacka 1 pkt dill och 1 pkt gräslök fint, blanda ner i smeten tillsammans med resten av ingredienserna. Smaka av med salt och peppar. Ställ kallt.
- 3** Kantskär bröden. Lägg 6 skivor på ett fat. Bred på fyllning. Lägg 6 brödskivor ovanpå och bred på fyllning. Sista lagret gör du likadant men breder fyllning även på kanterna.
- 4** Krossa ostbågar med kavel eller i matberedare. Jag köpte en påse på 225 gr och tog ca halva innehållet. Tryck ostbågssmulorna på kanterna med händerna.
Dekoreras samma dag den ska ätas.