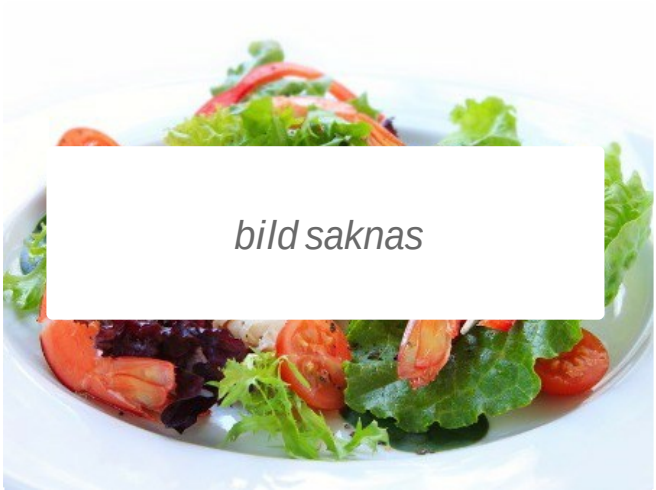

inköpslistan.se

Av: Joakim

10 port

Skaldjur, Smårätter, Fest

SMÖRGÅSTÅRTA MED RÄKOR

Bör lagas minst ett dygn före servering.

Ingredienser

1:a lagret

180 g ost *(Herrgårds)*
12 skivor vitt bröd *(Rostbröd)*
1 dl majonnäs
2 dl creme fraiche *(Laktosfri)*
100 g leverpastej, bredbar

Mimosasallad

3 dl gräddfil *(Laktosfri)*
6 msk majonnäs
2 burkar fruktcocktail *(400g)*

2:a lagret

100 g crabsticks
100 g räkor, färska *(skalade, färska)*
4 st ägg
1 dl majonnäs
2 dl creme fraiche *(Laktosfri)*
12 skivor vitt bröd
50 g stenbitsrom *(Röd)*

Garnering

1 kruka dill
1 bukett vindruvor, blå
12 skivor vitt bröd
2 dl creme fraiche *(Laktosfri)*
1 st citron
$^{1}/_{2}$ st gurka
100 g stenbitsrom *(Svart)*
100 g stenbitsrom *(Röd)*
1 dl majonnäs
$^{1}/_{2}$ kruka persilja *(Finhackad)*
1 g ost *(Herrgårds)*
200 g räkor, färska *(Skalad)*
100 g körsbärstomater
200 g lax, gravad

Tillägg till Garnering

200 g skinka, rökt

Gör så här

1. Tips: Räkna med ca 750 g räkor med skal för att få 300 g skalade. Man beräknar att 1 kg räkor med skal motsvarar ca 400 g skalade.

2. Mimosasallad: Häll av sockerlagen från Fruktcocktailen och låt fruktbitarna rinna av ordentligt annars blir mimosasalladen väldigt rinnig.
Rör ihop gräddfil och majonnäs.
Tillsätt den avrunna fruktcocktailen och rör om.

3. 1:a lagret:
Skär bort kanterna på formbrödet och placera ut dem 3x4.
Bred leverpastej över brödskivorna.
Blanda ihop creme fraiche och majonäs och täck över hela lagret.
Bred sedan över mimosasalladen och avsluta med att täcka fyllningen med ostskivor.

4. 2:a lagret:
Lägg på ett nytt lager med formbröd och koka äggen så att de blir hårdkokta.
Blanda creme friache, majonäs, ägg, stenbitsrom och hackade crabsticks i en röra och bred ut på formbrödet.
Strö över räkorna.

5. Garnering:
Lägg på ytterligare ett lager med formbröd och blanda ihop creme fraiche och majonäs.
Täck hela tårtan med blandningen, även på sidorna.
Dekorera på ett smakfullt sätt, använd gärna skinkan om man vill lyxa till det ytterligare.

6. Låt gärna stå över natten för fylligare smak!