

inköpslistan.se

Av: Pernilla Magnusson

10 bitar

Övrigt, Huvudrätt, Fest

SMÖRGÅSTÅRTA MED SALAMI & KIWI

Ingredienser

9 skivor vitt bröd *(längdskurna formbröd)*
150 g mjukost *(bacon)*
150 g skinka, rökt *(strimlad)*
1 dl ananas, krossad *(avrunnen)*
1/2 dl creme fraiche, lätt *(Fyllning 2:)*
100 g salami
1 st paprika, röd
1 dl creme fraiche, lätt
3/4 dl majonäs, lätt *(Toppkräm:)*
1,5 dl kesella
1 dl majonäs, lätt *(Garnering:)*
16 st tomat *(coctail)*
4 st kiwi
10 skivor skinka, rökt *(tunna)*
8 st ananas, skivor
persilja
basilika

Gör så här

1. Lägg ut tre skivor formbröd. Blanda samman baconosten med creme fraiche och bred krämen över brödskivorna. Fördela strimlad skinka och avrunnen krossad ananans över. Täck med tre nya brödskivor på andra ledden.
2. Rör samman creme fraiche med majonnäs och bred det över brödskivorna. Strimla salamin. Kärna ur och tärna paprikan fint. Fördela paprika och salami över. Täck med tre nya brödskivor på samma ledd som de första. (Hit kan tårtan förberedas.)
3. Rör samman kesella med majonnäs och bred det över och runtom hela tårtan. Garnera som på bilden.