

Klassisk smörgåstårta med lax och räkor

8 personer

Botten: 9 skivor landgångsbröd, 3 skivor per lager

Fyllning 1

2 st hackade hårdkokta ägg
2 st Lax- eller Böcklingpastejer
0,5 dl crème fraiche
1 dl hackad saltgurka

Fyllning 2

150 g varmrökt lax
1,5 dl majonnäs
2-3 msk fransk senap
0,5 dl hackad dill

Garneringskräm

2 dl bredbar färskost naturell

Garnering

1 dl finhackad dill
100 g skivad gravad lax
80 g löjrom eller stenbitsrom
100 g skalade räkor
2 st hackade hårdkokta ägg
1 dl smörgåskrasse
1 huvud grillsallad

Gör så här:

Koka, skala och hacka äggen. Blanda Biggans Lax- eller Böcklingpastej med crème fraiche och gurka. Vänd sedan försiktigt ned de hackade äggen.

Dela laxen i mindre bitar. Blanda majonnäs med senap och den förhackade dillen. Vänd ner laxen.

Fördela fyllningen mellan de olika bottnarna. Lägg det andra lagret bröd åt motsatt håll från det första så tårtan inte delar sig. Skär kanterna jämna. Stryk färskost på sidorna och ovanpå tårtan, fäst finhackad dill på kanterna. Garnera med laxrosor, löjrom, räkor, hackade ägg, smörgåskrasse och salladsblad.