

Oppskrift

Smørgåstårta



SMÖRGÅSTÅRTA er svensk mattradisjon. Den lages av smurte brødkiver, ofte med en blanding av mørkt og lyst brød, som deretter dekkes med fyll. Utsiden blir dekket med smøreost, majones eller crème fraîche og blir deretter pyntet, gjerne overdådig, med ulike garnityr som grønnsaker, frukt, ost, skinke, reker osv. Utseende minner oftest om søte kaker.

1

Kalkunfyll

Del kalkunskivene i tynne strimler, del igjen på tvers, slik at du har tynne biter på ca. 2 cm lange. Pisk opp kremosten og bland inn majones, sennep og gressløk. Vend inn kalkunskinken.

2

Egg- og rekefyll

Kok eggene harde, skyl i kaldt vann, skrell dem og hakk i biter. Grovhakk rekene. Bland Crème Fraîche og dill i en bolle og vend inn egg og reker. Smak til med salt og pepper.

3

Avokado

Del i to og ta ut stein, scoop ut kjøttet i en hel bit ved å bruke en skje. Del i skiver og drypp over sitron. Dryss med litt flaksalt og nykvernet pepper.

4

Pepperrotkrem

Pisk opp Crème Fraîche, pepperrot, zest og salt til kremen tykner.

5

Montering

Legg brødsnivene oppå hverandre, evt. 4 og 4, og kutt vekk skorpene. Det beste er at de får så lik størrelse som mulig.

Legg 6 skiver brød tett i tett på en fjøl, to i bredden og tre i lengden. Fordel over egg- og rekefyllet.

Legg på 6 skiver, trykk litt ned slik at kaken holder seg stødig. Fordel over avokadosnivene, trykk forsiktig ned med en gaffel og dryss på litt flaksalt og nykvernet pepper.

Legg på 6 nye skiver og fordel over kalkunskinkefyllet.

Legg på de siste 6 skivene.

Smør hele kaken med pepperrotkrem, sett i noen tannpirkere langs kantene og dekk med plastfolie (tannpirkerne vil hindre platen i å sette seg fast i kremen). Sett kaldt, gjerne over natten, til kaken har fått satt seg.

Pynt kaken.

6

Pynt

Her er det bare fantasien og kjøleskapet som setter grenser, men pynt kan være: Skiver av Tronfjell velhengt spekeskinke, Gilde Salami Siliana, Prior Kalkunrull, stekt bacon, Prior Kalkun pepperfilet etc.

Høvlet asparges og agurk, tynne skiver av reddikmiks, halve druer, babyleaf salat, urter, kuler av agurk, melon og spiselige blomster, som Stemor og Alyssum.

Produkter i denne oppskriften

Kalkun Naturell Skivet 2x250g Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Salami Siliana Skivet 500g Enh



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Kalkun Pepperfilet Skivet 2x250g Pk



Kalkunrull Skivet 2x250g Pk



Kalkunfilet Røkt Skivet 2x250g Pk



Kalkun Krydderskinke Skivet 2x250g Pk



Ingredienser

Brødsiver av litt lyst og litt mørkt brød

24 stk (eller den mengden du ønsker)

Kalkunfyll

Prior Kalkun naturell

200 g

Kremost

150 g

Majones

4 ss

Dijonsennep

1 ts

Gressløk, finhakket

0,5 dl

Egg- og rekefyll

Prior Egg

4 stk

Reker, ferdig pillede

150 g

Crème fraîche

2 dl

Dill, finhakket

0,5 dl

Salt og pepper

Avokadofyll

Avokado

4 stk

Sitron, saften

1 stk

Kalkunfyll

Egg- og rekefyll

Avokadofyll

Pepperrotkrem

Salt og pepper

Pepperrotkrem

Crème fraîche

3 dl

Pepperrot fra tube

3 ss

Sitron, zest

0,5 stk

Flaksalt

0,25 ts