

Varm smörgåstårta med lax och skaldjursröra

4-6port

- 1 barkis eller större brödkakebröd (delas så det består av tre delar)
- 1 pkt ojämna laxbitar (kan köpas på Willys i frysdisker)
- 3 pkt crabfish
- 500g skalade räkor
- 300g skalade kräftstjärtar
- 1 dl finhackad dill
- salt & peppar samt citrongrillkrydda
- 1½ dl crème fraiche
- 8 st ägg
- 3-5 dl riven ost (helst västerbotten men går också bra med en annan smakrik ost)

1. Stek laxbitarna tillsammans med lite citrongrillkrydda samt finfördela laxen.
2. Dela crabfishen i små bitar och lägg dem i en större bunke.
3. Hacka räkorna och kräftstjärtarna till mindre bitar och lägg dem i samma bunke som crabfishen.
4. Blanda i laxen när den har svalnat tillsammans med räkorna, kräftstjärtarna och crabfishen.
5. Blanda sedan i crème fraichen, dillen, salt och peppar efter stycke och smak.
6. Blanda sedan samman allt till en röra, ställ den sedan i kylan ca 1 timme före du breder ut den på brödet.
7. Lägg upp 1:a delen av brödet på smörplåtspapper och bred jämt lager med fyllningen.
8. Återupprepa ovanstående.
9. Sära gulan ifrån vitan på äggen och vispa äggvitan till ett hårt skum. Bred sen detta över tårtan. Håll sedan på den rivna osten. Den varma smörgåstårten är nu klar för åka in i ugnen.

Gräddas i ca 40 minuter på nedersta valsem i 200 grader.

Tänk på att olika ugnar har olika värme så håll utkik så den inte branns. Tårtan skall ha en fin gyllenbrun färg.

Smaklig måltid och lycka till!

// Kram Jill