Skagen smörgåstårta

Ca 6 portioner

 6 portioner

* 18 kantskurna skivor formfranska.

Skagenröra/fyllningen

* Ca 0,8 kg skalade räkor
* 400 g hackad crabfish
* 150 g Stenbitsrom
* 3 dl Hellmans majonnäs
* 3 dl crème fraîche
* 2 msk Bong hummerfond
* 1 knippe hackad färsk dill
* Röd lök finhackad
* 1 citron (saften)
* 2 krm salt
* 2 krm svartpeppar

Översta lagret

* 2 dl crème fraîche
* 2 dl majonnäs
* Salt,citronsaft,dill

Garnityr

* skalade räkor
* Hackad dill
* löjrom
* riven ost
* kokta ägg
* färsk dill
* tunna citronskivor

Gör skagenröran:

Blanda majonnäs och crème fraîche med hackad dill, citronsaft, röd lök och stenbitsrom. Smaka av med salt och peppar. Vänd sedan försiktigt ner räkor och hackad crabfish samt vid lyxvarianten, kräftstjärtar.

Bred ut skagenröra på första och andra lagret bröd.Bred ut crème fraîche- och majonnäs-blandningen på översta lagret och på kanterna. Ströd riven ost och hackad dill över och runt tårtan.

Garnera med, räkor, dillkvistar/bladpersilja och klyftad lime (på sidan om)