



Foto: Ove Lindfors

Silltårta

Ingredienser 8 - 10 bitar

750 g kavring

Fyllning:

4 st ägg, hårdkokta
1 st rödlök
4 dl crème fraiche
200 g philadelphiaost
1 dl kaviar, mildrökt(t.ex. Kalles)
3 msk dijonsenap
 salt
 nymald peppar

Garnering:

2 st matjessillfiléer, burkar
 gräslök
 rödlök
 rädisor
 kapis

Tillagning

En salt tårta med matjessill pryder sin plats på sillbordet, eller varför inte servera den som nattamat eller på buffén.

1 Kantskär brödet och skär 6 skivor på längden.

2 Skala och hacka äggen och löken. Blanda alla ingredienser till fyllningen och smaka av med salt och peppar.

3 Lägg ihop två brödskivor till en botten. Bred 1/3 av fyllningen på bröden. Lägg på ett nytt lager bröd och bred på 1/3 av fyllningen. Täck med ett nytt lager bröd.

4 Bred resten av krämen över och runt hela tårtan. Plasta in och låt tårtan vila i kylan över natten så att brödet blir saftigt.

5 Vid servering: Täck kanterna med hackad gräslök. Garnera tårtan med sillbitar, rödlöksringar, rädisor, kapis och gräslök.