



Maträtter med tunnbröd

Laxtårta med tunnbrödsbotten

Frida Lundgren, Tvärålund

Härligt recept på Laxtårta med tunnbrödsbotten – en riktig njutning av varje smula! Fröken Frida, som hon heter på Instagram, vann Tunnbrödsakademins upprop om att njuta varje smula av tunnbröd och berätta om sitt tips under hashtaggen #njutavarjesmula.

INGREDIENSER

Botten

100 g tunnbröd
75 g smör

Fyllning

200 g färskost
2 dl crème fraiche
1/2 finhackad röd lök
200 g tärnad kallrökt lax
2 – 3 msk pepparrot på tub
2 msk finhackad dill
salt och lite peppar

GÖR SÅ HÄR

Botten:

Krossa 100 g tunnbröd eller använd din härliga smulor. Bra att krossa dem mycket väl. Blanda ner 75 g smält smör. Tryck ute detta i en form med löstagbar kant.

Fyllning:

Blanda och smaka av så det blir en god balans. Fördela blandningen över botten och ställ i kylskåpet några timmar.

Ät tårta som den är eller dekorera lite extra med lite kryddgrönt och kanske lite mer lax.