

Matjessilltårta med örter

8 port.

Ingredienser:

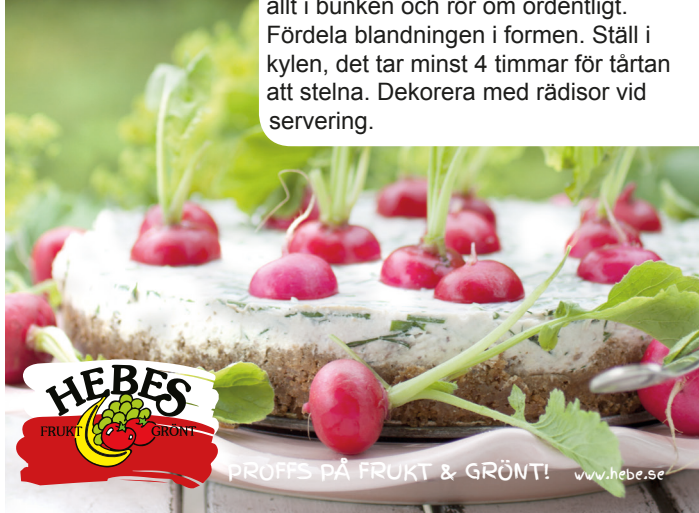
100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatinblad
250 gram matjessill-
filéer, spara spad
från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
0,5 dl gräslök hackad
0,5 dl dill hackad

Garnering

10-15 st rädisor med
blast

Gör så här:

Smält smöret och mixa kavringen i en matberedare eller mixer. Blanda det smälta smöret med kavringmixet och tryck ut smeten i en rund form. Lagg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och de hackade örterna i en bunke. Krama ur gelatinbladen, smält dem i en kastrull på svag värme. Ta kastrullen från värmen och rör i lite av matjes- och gräddfilsblandningen, håll sedan tillbaka allt i bunken och rör om ordentligt. Fördela blandningen i formen. Ställ i kylan, det tar minst 4 timmar för tårten att stelna. Dekorera med rädisor vid servering.



Matjessilltårta med örter

8 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatinblad
250 gram matjessill-
filéer, spara spad
från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
0,5 dl gräslök hackad
0,5 dl dill hackad

Garnering

10-15 st rädisor med
blast

Gör så här:

Smält smöret och mixa kavringen i en matberedare eller mixer. Blanda det smälta smöret med kavringmixet och tryck ut smeten i en rund form. Lagg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och de hackade örterna i en bunke. Krama ur gelatinbladen, smält dem i en kastrull på svag värme. Ta kastrullen från värmen och rör i lite av matjes- och gräddfilsblandningen, håll sedan tillbaka allt i bunken och rör om ordentligt. Fördela blandningen i formen. Ställ i kylan, det tar minst 4 timmar för tårten att stelna. Dekorera med rädisor vid servering.



Matjessilltårta med örter

8 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatinblad
250 gram matjessill-
filéer, spara spad
från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
0,5 dl gräslök hackad
0,5 dl dill hackad

Garnering

10-15 st rädisor med
blast

Gör så här:

Smält smöret och mixa kavringen i en matberedare eller mixer. Blanda det smälta smöret med kavringmixet och tryck ut smeten i en rund form. Lagg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och de hackade örterna i en bunke. Krama ur gelatinbladen, smält dem i en kastrull på svag värme. Ta kastrullen från värmen och rör i lite av matjes- och gräddfilsblandningen, håll sedan tillbaka allt i bunken och rör om ordentligt. Fördela blandningen i formen. Ställ i kylan, det tar minst 4 timmar för tårten att stelna. Dekorera med rädisor vid servering.



Matjessilltårta med örter

8 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatinblad
250 gram matjessill-
filéer, spara spad
från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
0,5 dl gräslök hackad
0,5 dl dill hackad

Garnering

10-15 st rädisor med
blast

Gör så här:

Smält smöret och mixa kavringen i en matberedare eller mixer. Blanda det smälta smöret med kavringmixet och tryck ut smeten i en rund form. Lagg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och de hackade örterna i en bunke. Krama ur gelatinbladen, smält dem i en kastrull på svag värme. Ta kastrullen från värmen och rör i lite av matjes- och gräddfilsblandningen, håll sedan tillbaka allt i bunken och rör om ordentligt. Fördela blandningen i formen. Ställ i kylan, det tar minst 4 timmar för tårten att stelna. Dekorera med rädisor vid servering.

