

Matjessilltårta med örter och rädisor!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Matjessilltårta med örter och rädisor

14 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatinblad
250 gram matjessillfiléer
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.

Lägg 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 kylen, det tar minst 4 timmar för tårtan att stelna. Vid servering: Dekorera med rädisor.