

Matjessilltårta med rädisor och gräslök

14 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatin blad
250 gram matjessillfiléer
spara spad från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
1 st rödlök finhackad

Garnering

1 dl gräslök hackad
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. Lägga gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och löken 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. Vid servering: Dekorera med gräslök och rädisor.



Matjessilltårta med rädisor och gräslök

14 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatin blad
250 gram matjessillfiléer
spara spad från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
1 st rödlök finhackad

Garnering

1 dl gräslök hackad
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. Lägga gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och löken 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. Vid servering: Dekorera med gräslök och rädisor.



Matjessilltårta med rädisor och gräslök

14 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatin blad
250 gram matjessillfiléer
spara spad från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
1 st rödlök finhackad

Garnering

1 dl gräslök hackad
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. Lägga gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och löken 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. Vid servering: Dekorera med gräslök och rädisor.



Matjessilltårta med rädisor och gräslök

14 port.

Ingredienser:

100 gram smör
200 gram kavring
4 st gelatin blad
250 gram matjessillfiléer
spara spad från burk
3 dl gräddfil
3 dl creme fraiche
1 st rödlök finhackad

Garnering

1 dl gräslök hackad
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. Lägga gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i 5 minuter. Blanda den hackade matjessillen, lite spad från burken, gräddfilen, crème fraichen och löken 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. Vid servering: Dekorera med gräslök och rädisor.

