



Medelhavsinspirerad smörgåstårta

Portioner: 10 personer

1 burk svarta bönor (ca 400 g)
10 marinerade saltorkade tomater
1/2 dl svarta urkärnade oliver
1 pressad vitlöksklyfta
250 g kesella

200 g fetaost
2 dl grovhackad rucolasallad
9 långskivor vitt bröd
2 dl crème fraîche
1 lång bit rättika (ca 200 g)

Tillbehör

oliver
körsbärstomater
tunt skivad salami
parma- eller serranoskinka
rökt kött

Gör så här

Receptets beskrivning är gjort så att man kan förbereda rätten i förväg.

Ska du servera rätten direkt kan flera av momenten naturligtvis göras samma dag.

1–2 DAGAR FÖRE FESTEN: Skölj bönorna och

låt dem rinna av. Mixa bönor, tomater, oliver, vitlök och 1 dl kesella med stavmixer.

Smaksätt med salt och svartpeppar. Mixa fetaost, resten av kesellan och rucolasalladen.

Kantskär brödet. Lägg ut 3 skivor. Bred på bönfyllningen.

Lägg på 3 brödskivor och bre på ostfyllningen. Avsluta med 3 brödskivor. Täck med plast och låt stå i kylan till festdagen.

2–3 TIMMAR FÖRE SERVERING: Ta bort plasten och bre crème fraîche över hela tårten och på kanterna. Skala rättikan. Strimla den tunt med ett zestjärn eller skär i tunna strimlor med en kniv. Täck smörgåstårten med strimlorna.

Serverad med t ex körsbärstomater, oliver, salami, skinka och rökt kött.