

## Färska skaldjur i buffétårtan

Skaldjurscheesecake och smörgåstårter blir ett lyxigt inslag på buffén.

### 5 Recept

---



Foto: Ove Lindfors

#### **Cheesecake med lax & pepparrot**

Ingredienser 8 bitar

##### **Botten:**

200 g kavring, eller pumpernickel  
75 g smör, smält

##### **Fyllning:**

200 g lax, kallrökt  
1 st rödlök, liten  
0,5 dl dill, hackad  
2 msk pepparrot  
250 g kesella  
3 dl gräddfil  
4 st gelatinblad  
salt

##### **Garnering:**

lax, kallrökt, skivad  
citron  
dill

#### **Tillagning**

Rökt lax och pepparrot är alltid omtyckta smaker i en smörgåstårta. Denna cheesecake passar perfekt att bjuda på en buffé, men också som förrätt.

1 Smula brödet i en matberedare. Tillsätt smöret och mixa ihop. Häll över i en form med löstagbar kant, 24 centimeter i diameter. Tryck ut smulorna över botten och en bit upp på formens kant. Ställ formen minst 1 timme i kylan.

2 Finhacka laxen och löken. Blanda med dill, pepparrot, kesella och det mesta av gräddfilen.

3 Blötlägg gelatinet i kallt vatten 5 minuter. Lyft upp och låt smälta på svag värme i en liten kastrull. Ta från värmen och blanda i resten av gräddfilen.

4 Rör noga ner gelatinsmeten i laxröran. Smaka av med salt.

5 Bred ut fyllningen över botten. Täck med plastfolie och låt stå i kylan minst 4 timmar.

6 **Vid servering:** Ta ut cheesecaken en stund före servering. Garnera med laxrosor, citron och dill.



Foto: Holger Edström

## Löjromsbomb

Ingredienser 8 personer

---

200 g	philadelphiaost
2 dl	crème fraiche
1 st	liten rödlök, hackad
1 krm	salt

## Garnering

---

1 kg	räkor med skal
100 g	löjrom
0,5 dl	gräslök, grovt skuren
1 krm	grovmald svartpeppar

## Tillagning

Från Ally i Kalix har vi fått recept på löjromsbomb med räkor. Passar utmärkt som tilltugg till ett glas vitt vin eller på en buffé. Den är mycket enkel att laga och kan förberedas dagen innan.

1. Täck insidan av en liten skål med plastfolie. Rör osten mjuk och blanda med crème fraiche, hackad rödlök och salt.
2. Häll blandningen i skålen och täck med plastfolie. Ställ i kyl minst 2 timmar. Skala räkorna.
3. Vänd skålen upp och ned på ett serveringsfat. Dra bort folien. Garnera med löjrom och lägg de skalade räkorna runt om. Strö till sist över gräslöken och krydda med svartpeppar. Servera med rostat bröd.



Foto: Leif Jacobsson

## Kesellårta med löjrom och syrad lök

Ingredienser 10 portioner

---

3 dl	kesella
1 dl	crème fraiche
0,5 dl	ramslök eller rucolasallad, strimlad
3 st	gelatinblad
3 msk	smör, smält
3 st	kavring, i skivor
200 g	löjrom
3 st	kallrökt lax, i skivor
2 st	färska rödlökar, små
1 st	lime
1 msk	råsocker
3 st	rädisor, tunt skivade plockad dill och körvel

## Tillagning

1 Mixa kavringen i en mixer tillsammans med smöret. Klä en avlång sockerkaksform med plastfilm. Tryck ut kavringen som en botten och låt den stelna i kylan.

2 Blanda kesellan med ramslöken och smaksätt med salt och peppar.

3 Blötlägg gelatinet 5 minuter i kallt vatten. Ta upp bladen och smält dem på svag värme i crème fraichen.

4 Blanda kesellasmeten med crème fraichen/gelatinet och håll upp i formen. Låt stelna i kyl cirka 1 timme. Kan göras dagen innan.

5 Skiva rödlöken tunt, strö över socker, rivet skal och pressa juice från limen. Låt ligga i plastpåse 1 timme.

6 Garnera tårtan med löjrom, lax, rödlök, rädisor och plockade örter.



Foto: Ove Lindfors

## Skagentårta med löjrom

Ingredienser 8 - 10 bitar

9 st landgångsbröd

### Fyllning:

1 kg räkor, med skal  
 3 st ägg, hårdkokta  
 1 dl majonnäs  
 1 dl crème fraiche  
 2 tsk pepparrot, riven  
 citron, rivet skal av 1 frukt  
 1 dl dill, hackad  
 salt  
 nymald peppar

### Garneringskräm:

2 dl crème fraiche  
 0,5 dl majonnäs

### Garnering:

500 g räkor, med skal  
 100 g löjrom  
 ägg, hårdkokta  
 citron  
 dill

### Tillagning

Tore Wretmans skagenröra är en klassiker i vårt svenska matarv. Här blir den goda röran härlig fyllning i en lyxig smörgåstårta.

1 Kantskär brödet och lägg ut dem tre och tre. Gör tre rundlar med en form eller tallrik, cirka 22 centimeter i diameter.

2 Skala och hacka räkorna och äggen. Blanda ingredienserna till fyllningen och smaka av med salt och peppar.

3 Fördela hälften av fyllningen på första lagret bröd. Lägg på ett nytt lager bröd och därefter resten av fyllningen. Täck med ytterligare ett lager bröd.

4 Blanda crème fraiche och majonnäs och bred runt kanterna och på toppen. Plasta in och låt tårten vila i kylan över natten så att brödet blir saftigt.

5 **Vid servering:** Täck kanterna med hackad dill. Garnera med räkor, löjrom, äggklyftor, citron och dill.



Foto: Tia Borgsmidt

## Skaldjurscheesecake

Ingredienser 8 bufféportioner

### Botten:

75 g	smör
200 g	kavring

### Fyllning:

500 g	räkor med skal
100 g	kräftstjärtar, avrunnen vikt
1 st	liten rödlök
400 g	philadelphiaost, rumsvarm
2 dl	crème fraîche
2 msk	riven pepparrot
0,5 dl	hackad dill
	salt

### Till garnering:

100 g	löjrom
	citron och dill

## Tillagning

Det här en sorts cheesecake som passar perfekt att bjuda på en buffé eller som förrätt. Gör gärna cheesecaken dagen innan den ska serveras.

1 Smält smöret och låt det svalna. Smula brödet i en matberedare. Tillsätt smöret och blanda ihop med brödsmulorna.

2 Häll över brödsmulorna i en form med löstagbar kant, cirka 24 centimeter i diameter. Tryck ut smulorna med handen över botten och en bit upp på kanten. Låt formen stå minst 1 timme i kylan.

3 Skala räkorna. Grovhacka räkor och kräftstjärtar. Skala och hacka löken. Blanda ingredienserna till fyllningen och smaka av med salt.

4 Bred fyllningen över botten. Täck över med platsfolie och låt tårtan stå i kylan minst 4 timmar.

5 Om löjrommen varit fryst låt den rinna av genom en sil så blir den fastare i konsistensen. Garnera tårtan vid servering med löjrom, citron och dill.