

Matjesbakelse med dill, gräslök och rädisor

Överraska gästerna med en ny elegant version av den klassiska matjestårtan. Dubbelt så hög och serverad i bakelsestorlek med vackra rädisor på toppen.

Redskap du behöver

Långpanna, (cirka 30x40 centimeter), plastfolie, matberedare, kastrull, skålar, kniv, skärbräda, slickepott, stekspade och botten från en löstagbar pajform.

8–16 bitar

30 minuter + 4 timmar i kylan

Botten:

275 g kavring eller mörkt rågbröd

50 g smör

Fyllning:

7 gelatinblad

200 g matjessill

1 röd lök, finhackad

4 dl crème fraîche

3 dl gräddfil

1/2 dl gräslök, fint skuren

1/2 dl dill, fint skuren

1 msk sillspad

2 krm salt

1 krm svartpeppar, nymald

Dekoration:

1 1/2 dl gräslök och dill, fint skuren

1 knippe rädisor, ansade



Foto: Thomas Carlén

1 Blanda. Mixa kavring i en matberedare tills det blir smulor. Smält smöret i en kastrull och blanda det med brödsmlorna.



Foto: Thomas Carlén

2 Tryck ut. Lägg plastfolie i en liten långpanna. Tryck ut brödsmlorna på botten. Ställ kallt i kylan en stund.



Foto: Thomas Carlén

3 Blanda. Finhacka sillen och blanda med lök, crème fraiche, gräddfil, gräslök och dill. Smaksätt med sillspad, salt och peppar. Lägg gelatinbladen i kallt vatten 5 minuter.



Foto: Thomas Carlén

4 Smält. Krama ur vattnet från gelatinbladen och smält dem i en tekopp i en kastrull på spisen. Låt svalna en stund.



Foto: Thomas Carlén

5 Rör. Blanda lite av sillblandningen med gelatinet och rör om. Blanda därefter gelatinet med resten av sillblandningen. Rör om ordentligt.



Foto: Thomas Carlén

6 Fyll. Häll blandningen över kavringsbotten och täck med plastfolie. Ställ kallt i kylan minst 4 timmar.



Foto: Thomas Carlén

7 Bygg. Dela tårtan på mitten och lägg den ena halvan ovanpå den andra med hjälp av stekspade och en pajform. Strö över dill och gräslök. Skär i bitar och dekorera med skivade rädisor.



Foto: Thomas Carlén

Resultatet! Bara att servera till midsommarvästerna.

Gott att dricka till:

Nils Oscar God Lager (1305) Sverige, 17:70 kronor (33 cl)
Ett friskt, humlearomatiskt öl med balanserad beska och fin rondör.