



## Smörgåstårta (Zweedse sandwichtaart)

Datum: 19-03-2025  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Dave Buskes  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 6 middelgrote eieren
- 50 g verse bieslook
- 2 citroenen
- 2 komkommers
- 12 eetl. mayonaise
- 800 g zuivelspread naturel
- rauwkost mix
- 24 sneetjes wit casinobrood
- 400 g gravad lachs
- 80 g rucola

### **Bereidingswijze:**

Breng een pan water aan de kook, voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 8 minuten hard. Giet af, laat schrikken en pel ze. Snijd ondertussen de bieslook fijn. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit. Snijd de halve komkommer in de lengte met een dunschiller in dunne plakken.

Prak de eieren met een vork in stukjes. Meng met één derde van de mayonaise en 2 eetlepels bieslook en zet apart. Meng de zuivelspread met de rest van de mayonaise, 4 eetlepels citroen-sap, 4 theelepels -rasp, de mierikswortel en 10 eetlepels bieslook. Breng op smaak met zout en royaal peper.

Snijd de korstjes van het brood. Leg 3 sneetjes brood naast elkaar op een schaal en besmeer met 75 gram van het zuivelspreadmengsel. Verdeel de plakjes zalm erover. Leg 3 sneetjes brood daarop. Besmeer deze met 75 gram van het zuivel-spreadmengsel en verdeel de komkommer erover, maar houd 1 plakjes komkommer apart. Bestrooi met peper. Leg 3 sneetjes brood op de komkommer en besmeer met 75 gram van het zuivelspreadmengsel. Verdeel de eiersalade erover. Herhaal het bovenstaande zodat je twee cakes hebt.

Dek af met de rest van het brood en druk het geheel iets aan. Besmeer de buitenkant van de taart

met de rest van het zuivel-spreadmengsel. Zet 1 uur in de koelkast.

Decoreer de bovenkant van de taart met de rucola, de rest van de bieslook en de rest van het citroenrasp. Maak roosjes van de komkommer en verdeel over de smo?rga?sta?rta.