

Varm smörgåstårta med köttfärs

Alltså den här smörgåstårtan!!! Du bara måste testa den. Hur god som helst. Perfekt att bjuda kompisarna, grannarna eller föräldrarna på en fredagkväll tillsammans med ett glas vin.



Varm smörgåstårta med köttfärs

Ca 6 portioner

4 halvor Hönökaka

Köttfärssås (se recept nedan)

2 askar Creme Bonjour grekisk vitlök

2 dl crème fraîche

Pizzakrydda

3 tomater

Ost

Köttfärssås

800 g köttfärs

2 gula lökar
4 köttbuljongtärningar
4-6 msk tomatpuré
Ca 2 dl vatten
Svartpeppar



Börja med köttfärssåsen. Fräs köttfärsen. I med hackad lök, köttbuljongtärningar, tomatpuré, svartpeppar och vatten. Låt puttra under lock i ca 1 timme. Fyll eventuellt på med mer vatten så det inte blir för torrt.

Lägg två av bröden på bakplåtspapper så det blir en rund kaka. Blanda osten och crème fraiche. Bred oströran på bröden och klicka över köttfärssås. På med ytterligare två bröd. Gör samma sak så allt tar slut. På med skivade tomater och pizzakrydda. Toppa med ostskivor. Gratinera i 225 grader i ca 15-20 minuter. Servera med sallad och vitlökssås.

Vitlökssås

5 dl creme fraiche
1 pressade vitlöksklyfta

1 msk chilisås
1 tsk salt
Lite citronpeppar
Ev. lite örtekrydda

Rör ihop alla ingredienser och låt stå kallt några timmar innan servering.

Receptet på smörgåstårten hittade jag hos [Smaskelismaskens](#). Där finns en hel uppsjö av matinspiration.