

Smörgåstårta á la club sandwich



Testade en ny variant på smörgåstårta när Stefan fyllde år. Den var hur god som helst. Jag hade tur och fick med mig en bit i matlåda. Beräkningen för antal portioner stämde inte riktigt in. Receptet är för 10 personer, men om man bjuder på den vid lunch- eller middagstid behöver receptet dubblas. Hittade receptet i [ICA:s Buffé nummer 3 - 2012](#).

Smörgåstårta á la club sandwich

10 portioner

- 2 paket bacon (à 140 g)
- 1 grillad kyckling
- 10 saltorkade tomater i olja
- 1 dl majonnäs
- 3 dl matyoghurt (10 %)
- 1 dl finskuren gräslök

1 tsk dijonsenap
1/2 tsk salt
1 krm peppar
18 stora skivor formbröd (gärna fiberrikt)
400 g färskost av philadelphiatyp (rumsvarmt)
1 dl körsbärstomater (gärna gula och röda)
Rucola till garnering

Stek baconet knaprigt i en stekpanna. Låt rinna av på hushållspapper. Hacka det. Plocka köttet från kycklingen och skär i små bitar. Hacka de saltorkade tomaterna.

Blanda saltorkade tomater, majonnäs, yoghurt, gräslök, senap, salt, peppar, kycklingbitar och 2/3 av baconet. Kantskär bröden. Lägg ut 1/3 av skivorna på ett fat. Lägg på hälften av fyllningen, 1/3 av skivorna bröd och resten av fyllningen. Lägg på de sista brödsnivorna. Täck med plast folie. Låt stå i kylan 3–4 timmar.

Bred färskost runt kanterna och ovanpå. Strö över resten av baconet. Garnera med halva tomater och rucola. Smörgåstårten blir nästan godare om den får stå över natten. Vänta då med rucolan till strax före servering.