

Varm smörgåstårta på Hönökaka

NOM, NOM, NOM! Var sugen på något riktigt gott till middag idag och den här smörgåstårten var precis vad jag behövde.

Har gått hela dagen och varit småirriterad. Hade bestämt att jag och Milly skulle inviga sparklådan som jag köpt på Auktionsverket för ett antal år sen. Vi har ett gemensamt garage som förråd där man kan förvara cyklar och sparkar. När jag öppnade garageporten stod allt i en enda röra. Någon hade till och med tryckt in en cykelvagn ovanpå cyklarna. När vi efter typ tio minuter fick ut sparken var den paj, träramen som fäster sitsen med skenan fram var av på ena sidan. Så det blev ingen sparktur. Knackade på hos ordföranden i samfälligheten och sa vad jag tyckte. Det fick bli en liten tur på pulkan istället.





Varm smörgåstårta på Hönökaka

3-4 personer

- 1 pkt Hönökaka (4 halvmånar)
- 2 pkt bacon
- 2 dl creme fraiche (inte lätt, det ska bli tjockt!)
- 1 dl grädde
- 2 gula lökar (eller en purjolök)
- 100 g färska champinjoner
- Salt & peppar
- Körsbärstomater
- Riven ost

Klipp baconen i små bitar och fräs i stekpanna. Tillsätt hackad lök och skivade champinjoner och låt dem fräsa med. Tillsätt creme fraiche och grädde och låt puttra en liten stund tills krämen tjocknar. Smaka av med salt & peppar.

Lägg ett halvmånebröd på bakplåtspapper. Bred på 1/3 av röran och så vidare. Det ska bli tre lager med röra. Avsluta med det fjärde brödet som lock. Skiva tomaterna och lägg överst. Strö över rikligt med riven ost.

In i ugnen på 200 C ca 10 minuter tills osten smält. Servera med en god sallad till. Mums!



Har sett flera varianter på detta recept, men just det här kommer från [Matplatsen](#). Tack Victoria, precis vad jag behövde