

Fiskelagkagen



Ingredienser:

- 3 dåser tun
- 4 dl cremefraiche 18%
- 1 dl mayonnaise
- 1 stort rødløg
- 3 hårdkogte æg
- 3 spsk kaviar
- 1 bundt finthakket dild
- Salt og peber
- 24 skiver sandwichbrød

Garnering:

- 2 dl mayonnaise
- 2 dl cremefraiche 18%
- 3 håndfulde snittet krølsalet
- 500 g pillede rejer
- 2-300 g røget laks
- 10 cm agurk
- 1 citron
- 1 lille bundt grønne asparges

How to:

- 1. Afdryp tunen og kom den i en stor skål, findel den med en gaffel**
- 2. Rør cremefraiche og mayonnaise i tunen**
- 3. Hak løget meget fint og vend det i tunen**
- 4. Hak æggene fint og vend dem i med kaviar og dild**
- 5. Smag til med salt og peber**
- 6. Skær det yderste af brødkanten og læg 2-3 skiver på et fad, tæt sammen**
- 7. Smør en tredje del ud på brødet, helt ud til kanten**
- 8. Læg 2-3 skiver brød oven på, samt fyld og gentag til der ikke er mere brød og mousse tilbage**
- 9. Pak den ind i film, hele vejen rundt, så der ikke er noget som kan blive tørt**
- 10. Lig noget tungt oven på og lad den stå natten over i køleskabet**
- 11. Rør mayonnaise og cremefraiche sammen og smør det ud over lagkagen også på kanterne, så den er helt dækket**
- 12. Damp asparges hovederne møre i let saltet vand i 1 minut og afkøl dem**
- 13. Sæt salaten på siderne af lagkagen**
- 14. Fordel nu asparges, rejer, laks, agurk og citronskiver i et smukt mønster på lagkagen**
- 15. Opbevar den i køleskabet i min 30 min**