

# FISKELAGKAGEN – HER ER DEN



**Birgit Laggaard Nielsen, Thisted:**

Engang var der i Samvirke en opskrift på en fiskelagkage, som jeg med megen fornøjelse har fremstillet et par gange. Imidlertid har jeg lånt min opskrift ud for et års tid siden, og jeg kan ikke huske til hvem. Derfor vil jeg spørge, om det er muligt for jer at finde den?

**Svar fra Inger Abildgaard:**

Her er opskriften på Samvirkes mest efterspurgte opskrift, en Smögåstårta, som vi i overskriften præsenterede som ”hæmningsløs” lagkage. Man laver den direkte på serveringsfadet, da sådan en kreation ikke lige kan flyttes rundt. Lagkagen laves dagen før for at blive ekstra lækker og saftig.

**FYLD:**

- 3 dåser tun
- 4 dl cremefraiche 18 %
- 1 dl mayonnaise
- 1 stort rødløg
- 3 hårdkogte æg
- 3 spsk. kaviar (let røget rogn)
- 1 bundt finthakket dild
- Salt og hvidt peber
- 24 skiver sandwichbrød evt. lidt smør

**GARNERING:**

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



**START MED FYLDET:**

Afdryp tunen, kom den i en stor skål, og findel med en gaffel.

Rør cremefraiche og mayonnaise med tunen.

Hak løget meget fint, og vend med tunen. Hak æggene fint, og vend i sammen med kaviar og dild.

Smag til med salt og peber.

Skær det yderste af brødkanten af, læg 2x3 skiver brød på fadet tæt sammen i en rektangel, og smør kanterne med lidt smør som klæbemiddel.

Smør en tredjedel af fyldet på brødet.

Gentag og slut af med et lag brød.

Pak nu tårtan/lagkagen godt ind i film, så den ikke kan blive tør nogen steder.

Læg et stort skærebræt over, og læg noget tungt, for eksempel 4 dåser tomater, på, og lad tårtan ligge i dette pres natten over i køleskabet.

Rør mayonaisse og cremefraiche sammen, og smør ud over tårtan, også kanterne. Brødet skal være helt dækket.

Nu skal man i gang med at pynte.

Damp aspargeshoveder møre i letsaltet vand i 1 minut, og afkøl helt. Drys salat på kanterne af tårtan.

Fordel nu rejer, laks, agurk og citronskiver i et smukt mønster.

Opbevar i køleskab, men tag ud, 30 minutter før den skal serveres.