**Nationaldagssmörgåstårta med sockerärter, avokado, ägg och pepparrot**

*Krispig, krämig, mjuk och underbar. Och grön. Smörgåstårtan är tillbaka!!*

*8-10 personer*

2 förpackningar Polarbröd Jubileumskaka (8 halvor)

Fyllning 1:

1,5 dl crème fraiche

2 ägg

2 tsk dijonsenap

3 msk smörgåskrasse

1 tsk citronsaft

Salt och peppra

Fyllning 2:

2 avokado

1 tsk citronsaft

3 msk crème fraiche

1 liten rödlök

Salt och peppar

Fyllning 3:

1,5 dl crème fraiche

4 msk färskriven pepparrot

3 msk hackad dill

½ gurka

Salt och peppar

Topping:

½ dl crème fraiche

200 g naturell färskost

Salt och peppar

10 tunna gurkremsor

10 st sockerärter

6-8 rädisor

1 rödlök

2 msk krasse

2 msk gräslök

Några droppar god olivolja

Rivet skal från en halv citron

Blomblad från ätbara blommor, tex violer

1 msk rostade solrosfrön

1 msk svarta sesamfrön

Gör så här:

Fyllning 1: Koka äggen i 8 minuter och spola det kallt. Hacka och blanda med övriga ingredienser. Låt stå i kylen.

Fyllning 3 (ska stå längre än fyllning två därför gör vi den först): Riv pepparroten på den fina sidan av rivjärnet. Skala gurkan och gröp ur den. Hacka gurka, dill och blanda ihop allt i en skål. Låt stå.

Fyllning 2: Hacka rödlöken mycket fint. Dela och kärna ur avokadon och mosa den i en skål. Tillsätt övriga ingredienser.

Topping:

Koka sockerärterna i saltat vatten i ungefär 1-2 minuter. Spola kalla. Rör ihop crème fraiche med färskost, salt och peppar. Skala 8 tunna skivor av gurkan med en potatisskalare. Skiva rödlöken i mycket tunna halvmånar och hacka gräslöken.

Montering:

Bred ut fyllning 1 på ett polarbröd. Toppa med ett till polarbröd och bred på fyllning 2. Toppa med ett till bröd och bred på fyllning 3. Toppa med den sista biten bröd och bred på crème fraichen och färskostblandningen.

Låt tårtan stå i 15 minuter så att smakerna hinner sätta sig i brödet.

Topping: Rulla ihop gurkremsorna och lägg ut på toppen. Lägg även ut sockerärterna och rödlöken. Dela rädisorna på två. Lägg ut dem. Strö över hackad gräslök och krasse över allt. Strö över solroskärnorna och sesamfrön. På med rivet citronskal, några droppar olivolja samt salt och peppar. Avsluta med att strö blombladen över tårtan. Klart!