

Recipe in English and Dutch:

Smörgåstårta (sandwich cake)

Ingredients: 3 slices casino bread (sliced in 9 pieces), 200 g peeled Norwegian shrimps (unpeeled, frozen), 1,5 dl whipped cream, 1 tbsp. mayonaise, 1 bunch dill finely chopped (save a part for garnish), 1 hard-boiled egg, 1 tbsp. caviar (wild salmon or trout eggs).

Preparation:

- Defrost the shrimps in the refrigerator.
- Peel the shrimps and chop up about the half of them.
- Put the other half aside for garnishing.
- Whip the cream and add the mayonnaise, dill, finely chopped shrimps and (salt) and pepper for taste.
- Cut the bread crust off the bread slices and spread the bread with the mixture accordingly.
- Place three slices on each other and spread the mixture also at the bread sides.
- Garnish the Smörrebröd (sandwich cake) with shrimps, slices of boiled egg, caviar and dill.

Put the Smörrebröd in the fridge for 1 hour before serving.

Smaklig Måltid

Smörgåstårta (garnalenbrood)

Ingredienten: 3 schijven in de lengte gesneden casinobrood (9 sneetjes), 200 gepelde Noorse garnalen (ongepeld uit de diepvries), 1,5 dl slagroom, 1 eetl. Mayonaise, 1 bosje dille fijngehakt (deel voor garnering bewaren), 1 hardgekookt ei, wilde zalm- of foreleitjes

Toebereding:

- Garnalen in de koelkast ontdooien, pellen en ca. de helft klein hakken (hakmolen), de andere helft voor garnering opzij zetten.
- Slagroom stijfkloppen en de mayonaise, dille, fijngehakte garnalen en naar smaak (zout) en peper toevoegen.
- Korst van de broodschijven afsnijden en het mengsel daarop verdelen.
- 3 schijven brood op elkaar leggen en ook de zijkanten met het mengsel insmeren.
- Met garnalen, plakjes gekookt ei, zalm- of foreleitjes en dille garneren.

Voor het serveren 1 uur in de koelkast zetten

Smaklig Måltid

Andere lekkere recepten in mijn book **Pippa and Paul, stories for the little World Citizens.**
[Pippa and Paul: stories for the little world citizens: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](https://www.amazon.nl/dp/B08L5L5L5L)