



Forret

Filokurve med tigerrejer

Ingredienser:

Antal personer: 4

2 – 6 pl.	Filodej optøet
25 gr.	Smør
½ .	Agurk
25 gr.	Smør
2 spsk.	Olie
250 gr.	Frosne optøede tigerrejer
1 fed.	Hvidløg finthakket el. revet
3 spsk.	Citronmelisse frisk hakket
¾ tsk	Groft salt

Fremgangsmåde:

Filokurve: Form 6 kugler af alufolie på størrelse med en mandarin, lav dem lidt flade på oversiden, (det bliver jo bund i kurvene). Læg alukuglerne på en plade med bagepapir. Fold filodejpladerne ud og dæk dem med et vådt klæde, så dejen ikke tørrer, hvis ikke man holder dejen fugtig »knækker« den. Pensl dejpladerne med smør. Skær dem i 24 stykker (å ca. 12 x 12 cm.). Læg 4 stykker dej (i stjerneform) oven på hinanden. Læg »stjernerne« med smørside nedad, henover alukuglerne. Form »stjernerne« til kurve med flade bunde. Bag filokurvene midt i ovnen ved 200° (til de bliver gyldne). Fjern forsigtigt alukuglerne når kurvene er bagt.

Del agurken på langs og fjern kernerne med en teske. Skær agurken i ½ cm. tykke skiver.

Flæk chilipeberen på langs, fjern kernerne under rindende vand med en spids kniv.

Hak chilien (1 spsk. i alt), fjern med en lille spids kniv den sorte tarmstreng fra rejerne.

Varm smør og olie i en pande ved kraftig varme til smørret er smeltet og bruset af. Svits rejerne ca. 1 minut, må ikke få for meget og tilsæt så agurk, chili og hvidløg. Svits yderligere ca. 1 minut og vend citronmelisse og salt i. Smag fyldet til med evt. mere salt og peber.

Ved servering: Stil filokurvene på portionstallerkener og fordel det varme fyld i kurvene.

Pynt evt. med en citronskive/båd og server med en klat cremefraiche til. Drys lidt karse over til sidst.

