

FORRET

Krustader m./ rejer, tun og asparges.

Ingredienser krustader:

- 4 pl. *Butterdej*
- 1 stk. *Æg til pensling*

Antal personer: 4

Ingredienser fyld:

- 1stk. *Rødløg finthakket*
- 125 gr. *Rejer*
- 1 ds. *Aspargessnitter*
- 1 ds. *Tun i vand*
- 250 gr. *Mascarpone*
- 1 spsk. *Smør*
- 1 stk. *Citron*
- ½ stk. *Peberfrugt*
- 4 stk. *Cherrytomater*
- Salt og peber*
- Dild til pynt*

Fremgangsmåde: Udstik 4 cirkler med et glas ca. 8 cm. af 2 butterdejsplader. Af de sidste plader udstikkes 4 stk. i samme størrelse. Tag et glas der er ca. 2 cm. mindre og udstik så du får ringe. Dejrester samles og udrulles og flere ringe udstikkes. Pisk ægget sammen til lim, og smør først kanten på bunden, lim ringene ovenpå så der bliver en kant. Krustaderne bages i forvarmet ovn i 20 min. ved 200°, eller til de er pænt lysebrune.

Sauter det finthakkede løg og pebertern i smørret og lad det afkøle. Kom rejer, asparges og tun (som findeles) i et dørslag og lad det dryppe godt af. Peberfrugt renses for kerner og frøstol og skæres i bittesmå tern, max. 5 mm.

Vend det hele forsigtigt i mascarponen, smag evt. til med salt og peber.

Anret på desserttallerken. Fyld krustaden med fyldet, overskydende fyld lægges i en klat ved siden af krustaden, pynt med en citronbåd, en halv tomat og en stilk dild.