

Berits Fisketærte

(4 pers mad eller 8 personer forret)

175 grader alm ovn 40-50 min

Dej:

125 gr smør, 175 gr mel, 4 spsk vand, 1 ts eddike, ½ æg.
(obs en færdig tærtedej fra netto er fin)

Fyld:

5-600 gr let dampet fisk, (fx blandet fiskefilet/mørksej/laks)
100 gr skaldyr afdryppet (fx rejer, krabbe, musling)
100 gr revet cheddar/emmentaler
1 glas champignoner

Creme:

4 dl cremefraise, 1 lille dåse koncentreret. tomatpure, 2-3 ts mild paprika, 1 fed revet hvidløg
salt, peber, et skvat cirtonsaft.

Ekstra: sorte oliven (frivilligt)

Lav dejen, prik m gaffel og forbag den 10-12 min.

Damp fisken let i vand med 3 laurbærblade og 8 peberkorn og lidt salt.

Lad den dryppe helt af.

Dryp rejerne helt af (pres evt væde lidt ud)

Steg champignonerne på tør pande så de mister noget af væden.

Smulder fisken i grove bidder i tærte dejen

Rejer og champ overnpå

Ost på.

Lav cremen ved at piske hele molevitten sammen og fordel over fyldet.

Brug en teske eller fingre til at sikre cremen kommer ned i hele fyldet
og ikke blot ligger ovenpå.

Bag midt i ovn v 175 grader (ikke varmluft) i 40-50 min.

Kan fryses og kan laves i forvejen og blot lunes eller spises kold.

Server m nye kartofler og hollandaise eller taziki.

