

Vol-au-vent med räkstuvning (vol-au-vent egentligen fladder för vinden)

10 pers.

Ingredienser

2 pkt. smördegspaltor

1 ägg för pensling

Stuvning:

500 gr skalade räkor

3 msk (45 gr) smör/margarin

4 msk vetemjöl

ca 6 dl mjölk och grädde (hälften av varje)

salt

vitpeppar

cayennepeppar

hackad dill



Tillbehör:

Sallad, gurka, en cocktailtomat och en citronklyfta

Vol-au-vent:

1. Sätt ugnen på 200 grader

2. Tina smördegspaltorna. Ta ut 20 st. rundlar som är 8 cm i diameter.

Lägg 10 st. rundlar på en plåt med bakplåtspapper. Pensla ytterkanter med uppvispat ägg.

OBS! För att få fina vol-au-venter så ska smördegen röras så lite som möjligt.

Ta ut ett hål i mitten som är 5 cm i diameter i de resterande 10 rundlarna.

3. Lägg ringarna ovanpå rundlarna som ligger på plåten. Lägg även den runda urtagna biten, som ska bli ett lock, på plåten. Pensla allt med uppvispat ägg.

4. Grädda 15 - 20 min strax under mitten av ugnen tills de fått fin färg och känns lätt och genombakade. Tas de ut för tidigt sjunker de ihop.

Finns det smördegspaltor över så gör några extra vol-au-venter för det kan vara bra att välja bland de som gräddats.

Stuvningen:

5. Fräs fett och mjöl

6. Späd med vätska och låt koka 3 - 5 min. Rör hela tiden i stuvningen tills den tjocknat. Stuvningen bör vara tjock!

7. Krydda och smaka av. Var försiktig med cayennepepparen!

8. Låt vätskan rinna av räkorna.

9. Tillsätt hackad dill och räkor. Stuvningen bör vara varm men får ej koka efter att räkorna lagts i.

10. Lägg vol-au-venterna vid en fin salladsdekoration.

10. Fyll vol-au-venterna strax för servering. Lägg på "locket"