

# Tarteletter med mørbrad og rejer

## Mandag 29. februar 2016

### Ingredienser

**150 gr. Mørbrad**

**25 gr. Smør**

**3 spsk. Mel**

**2 dl. Vand**

**1 spsk. Grønsagsboullion**

**1 dl hvidvin**

**1 dl piskefløde**

**4 forårsløg**

**100 gr. Rejer**

**2 tomater**

**Salt og peber**

**1 plade butterdej**

**Til pynt Dild**

### Fremgangsmåde

Smør en lille glasskål eller lille form på bagsiden.

Skær en firkant af butterdejen som passer til formen, pensl med æg og læg dejen på forme. Pensl den anden side med æg og bag dem v. 200 grader i ca. 15 minutter, de skal være gyldne og sprøde.

Vend dem rundt og fjern formen.

### Fyldet

Skær kødet ud i små tern på ca. 1x 1 cm.

Smelt smørret og steg kødet nogle minutter.

Tilsæt hvedemelet og lad det opsuge af smørret.

Tilsæt vand og vin lidt af gangen og lad det koge et par minutter.

Tilsæt fintskåret forårsløg og tomat skåret i terninger, gerne uden fyldet i tomaterne og kog det med et par minutter.

Smag tarteletfyldet til med salt og evt. lidt peber og kom fløden i.

Til allersidst kommer rejerne i eller de bruges som pynt ovenpå.

Fordeles i tarteletterne og pyntes med dild.