

# Sprød tærte med avocado og Rejer

## Mandag 30. september 2019

### Ingredienser

1 ark butterdej  
1 æg til pensling  
1 håndfuld kørvel  
1 håndfuld dild  
3 dl. Creme fraiche  
1 citron  
1 tsk. Salt  
1 tsk. Peber evt. hvid peber  
2 avocadoer  
150-200 gr. rejer

### **Fremgangsmåde**

Skær butterdejen i 8x 6 cm. og pensl dem med sammenpisket æg  
Prik dejen med en gaffel.  
Læg stykkerne på en bageplade med bagepapir  
Bag dem ved 225 grader i ca. 10 minutter, de skal være gyldne og sprøde.  
Lad dem køle af på en rist.  
Kørvel og dild hakkes fint, blandes i creme fraichen , riv citronskal og kom i.  
Smag til med salt og peber.

Skær avocadoen i skiver.  
Fordel lidt af dressingen på butterdejen, læg avocadoen taglagt dryp citronsaft på og anret rejerne øverst.

**Skal anrettes i sidste øjeblik**