



Vol-au-vent med krabbesalat



2 personer



45 minutter



Oktober 2024

Ingredienser:

- 1 rulle færdig butterdej
- 1 tomat til pynt
- 1 æg til pensling
- frisk dild
- 1 citron

Krabbesalat:

- 150 gr krabbekød/surimi eller krebsehaler
- 1 tsk dijon sennep
- 1 tsk sød paprika
- 1 tsk ketchup
- 1 tsk citronsaft
- 0,5 dl mayonnaise
- 0,5 dl creme fraiche
- salt og peber

Vol-au-vent: Udstik din butterdej med en rund udstikker på 10 cm. Du skal lave 2 stk cirkler pr. vol-au-vent (tartelet), hvoraf den udstikkes igen med en 4 cm udstikker (så den ligner en donut). Pensl den hele cirkel med æg, læg den udstukne cirkel oven på - og pensl igen med æg.

Bag dem til de er gyldne og faste ved 180 grader varmluft, cirka 15 min. Når de er klar, udstikker du midten af toppen, så du kan fylde din vol-au-vent med krabbesalat.

Krabbesalat: Jeg havde rester af krabbekød, fra krabbeklør, i min fryser. Det har jeg hakket fint og vendt med alle ingredienser. Surimi eller krebsehaler kan også nemt bruges. Smag til med salt og peber. Skær tomat i både og skær kødet væk. Skær citron i både.

Anret: Fyld dine vol-au-vents med krabbesalaten og top af med en båd tomat og frisk dild. Pres lidt frisk citron ud over, før den nydes.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

