

Butterdejsskåle med rejer (forret)

800 g. rejer
500 g. rensede champignon
50 g. smør
1 spsk. mel
1/2 l. fløde
salt og peber
10 butterdejs-muslingskaller
dild til pynt

Fremgangsmåde

Smelt smørret i en gryde og vend de skivede championer heri.

Drys med melet og vend det i.

Spæd med fløden og lad stuvningen koge op ind i mellem. Lad det koge til saucen er ret tyk.

Smag let til og tilsæt de afdryppede rejer.

Smag endeligt til og kog det hurtigt igennem. Rejerne må ikke koge for meget, så bliver de tørre.

Stuvningen fordeles i lunede butterdejsskaller og pyntes med lidt dild.

