

Oppskrifter 16.12.2006 – Klubbmøte hos Jan Kåre

Vol-au-Vent

1 pakke butterdeig (ca. 4-5 plater, 400 g)

½ kg ferske reker

4 kamskjell

4 dl bechamel:

60 g smør

1 ss hvetemel

4 dl fløtemelk

Saften av 1 sitron

1 knivspiss kajennepepper

2-3 ss olivenolje

1 egg

1 ss melk

Vi piller rekene og har skallet sammen med 4 dl fløtemelk.

Vi kjevler ut 4 plater butterdeig til 2,5 mm tykkelse. Vi bruker utstikkerjern og former til ca. 12 cm i diameter. Vi former kanter i 1 cm brede bånd og samme tykkelse og fester i ytterkant med vanddråper. Vi prikker indre sirkel med gaffel, pensler med eggeplomme utrørt med 1 ss melk, og steker på 180 grader ca. 10-12 minutter. Vi skjærer ut indre sirkel med en liten kniv.

Vi lager bechamelen med 2 dl melk og 2 dl kremfløte, 10 gram mel og 30 gram smør. Vi bringer fløtemelken til kokepunktet sammen med rekeskallet. Vi smelter smøret og vender inn hvetemelet, vi blander godt og siler fløtemelken over dette, koker et par minutter under omrøring og visper så inn resten av smøret. Vi smaker til med salt og kajennepepper.

Vol-au-ventene er nå klare til å fylles med pillede reker som vi har hatt i varm panne noen sekunder. Det samme med kamskjell, del først i 4 og vend dem raskt i varm panne med litt olivenolje. Vi fyller opp tertebunnene og øser varm rekesaus over.

Drikke

Domaine Hubert Bouzereau, Bourgogne Chardonnay