



Frikassé med kantareller, jomfruhummer og abrikoser i butterdejsskål

Opskrift på frikassé med kantareller, jomfruhummer og abrikoser i butterdejsskål passer godt med en intens hvidvin der har været på egetræsfad.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 500 g friske kantareller
- 12 stk. jomfruhummerhaler
- 100 g tørrede abrikoser
- 4 forårsløg
- 1 fed hvidløg
- 1 dl hvidvin
- 1 dl hønsefond
- 1 dl piskefløde
- 1 usprøjtet citron
- Frisk estragon
- 1 pk. butterdejsplader
- Smør til pensling

Fremgangsmåde

Butterdejsskåle:

Lav 4 runde stykker butterdej på ca. 15 cm i diameter. Læg dem på bagepapir på en bageplade. Pensl dem med smeltet smør. Pensl 4 ovnfaste skåle (6-8 cm i diameter) udvendigt med smør og stil dem midt på hver butterdejsplade med skålen åbning opad. Bag dem ved 175 grader i ca. 15 min. Under bagningen vil butterdejen hæve op omkring skålene. Fjern skålene, inden de køler af.



Til denne ret anbefaler vi



Chablis

Domaine Joëlle Vignaud
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1516336



Riesling Trocken, Dhröner Hofberg

Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236



Vire-Clesse

Domaine Denis Jeandea
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1467536



Vire-Clesse

Domaine Denis Jeandea
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1467536





Frikassé:

Kantarellerne renses med en pensel for urenheder, og roden skæres af. Jomfruhummerhalerne pilles, og tarmen fjernes. De tørrede abrikoser skæres i tynde strimler. Forårsløgene renses og snittes i stykker på 1 cm på skrå. Hvidløgsfeddet pilles og hakkes fint. Skallen af citronen rives af, og saften presses ud. Estragonen hakkes groft. Nu er alle ingredienser klar til tilberedning. Dette sker umiddelbart inden serveringen.

Varm en stor sauté-pande op med lidt olivenolie. Kom først forårsløg og hvidløg på den varme pande, svits dem let, kom abrikoserne og kantarellerne på, svits videre og kom jomfruhummerhalerne på. Svits videre og tilsæt lidt revet citronskal og lidt saft. Hæld hvidvinen på og lad det koge næsten væk. Tilsæt hønsefonden samt fløden og lad det koge jævnt. Smag til med salt og friskkværnet peber. Justér evt. med lidt mere citron. Til sidst tilsættes det hakkede estragon.

Anret frikasséen i de lunede butterdejsskåle og pynt med lidt estragonkviste.