



60 perc

Ritkán párosítanak sajtot lazaccal, de ennek a réteges költeménynek nagyon jól áll ez a hármas, lazac-garnéla-sajt. Frissen eszméletlen lágy és krémes. Ne sajnáljátok a sajtot belőle.

Lazac rétestészta



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

60 dkg lazac filé
20 dkg óriás garnéla rák
6 szem burgonya
1 szál póréhagyma

10 dkg cheddar sajt
15 dkg vaj
500 ml tej
4 evőkanál liszt

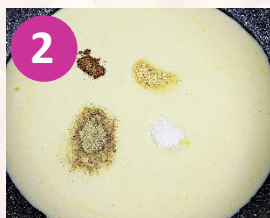
1 csomag rétestészta
1 tojás
2 kávéskanál só

½ kávéskanál őrölt szerecsendió
½ kávéskanál őrölt bors lehetőleg friss
½ kávéskanál fokhagyma por

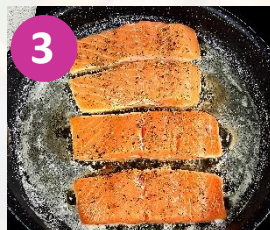
Elkészítés:



A burgonyát megpucoljuk, vékony szeletekre vágjuk, sós vízben megfőzzük, és lecsepegtetjük. (vigyázzunk ne főzzük túl). A rákokat kevés sós vízben kicsit megforraljuk, és gyorsan leszűrjük.



10 dkg vajat megolvasztunk, és a lisztet megfuttatjuk benne. Apránként adagoljuk hozzá a tejet, folyamatos keverés közben. Majd hozzáadjuk a fűszereket: ½ kávéskanál sót, őrölt szerecsendőt, fokhagyma port, őrölt borsot.



A lazac bőrét óvatosan leszedjük, és az oldalait megszórjuk őrölt borsal. Egy serpenyőben megolvasztjuk a vajat és a lazac szeleteket minden oldalán körbe sütjük, oldalanként 1 – 2 perc. A megsült halszeleteket megsózzuk.



2 rétestészta lapot félreteszünk, a többivel kibélelünk egy hőálló edényt és elkezdjük a rétegezést. Vékony réteg burgonya, rá 1 lazac szelet kissé összetörve, 1 – 2 kanál olvasztott vaj a hal mellől, majd néhány kanál besamel.



A következő rétegnél a hal helyett a garnélát rakjuk, néhány kanál besamel, egy marék reszelt sajt és a póréhagyma. A következő rétegnél megint a hal következik, majd besamel, a sajt és a póréhagyma.



Az utolsó rétegnél a sajt kerüljön a tetejére. Legvégén a 2 félretett réteslappal a megmaradt tészta szélével együtt betakarjuk, és a tetejét megkenjük a tojás sárgájával. 200 C-os sütőben 20 perc alatt arany barnára sütjük.