

## Skaldyr i wontondej m/jordskokkecreme, smørsauce

~~2~~ 700 gr. jomfruummerhaler

~~2~~ 700 gr. tigerrejer

4 stængler bladselleri

2 stk. ch.løg

2-3 fed hvidløg

Salt, peber, olie

6 ark. wontondej

2 stk. flåede tomater i tern uden kerner

700 gr. jordskokke

3 dl. Piskefløde

½ stk. citron –saft

### Smørsauce:

1 dl. Vineddike

2 dl. Hvidvin

estragon

150 gr. koldt smør i tern

salt, peber

Rens jomfruummerhaler og tigerrejer.

Skræl bladselleri - skæres i fine strimler

Pil ch.løg – hakkes fint.

Pil hvidløg – knuses

Rist jomfruummer og rejer af på en pande.

Salt, peber og grøntsager kommes ved

Vendes og afkøles.

Fordel massen i dejen.

Lukkes og smøres med olie – kommes i fryseren.

Ved servering – steges i olie.

Skræl jordskokke.

Ca. 200 gr. skæres i tynde skiver og friteres i olie.

Lægges på køkkenrulle.

Resten af jordskokkene skæres i tern.

Koges i fløde og citronsaft.

Moses med en gaffel – må ikke virke tynd.

Smages til med salt og peber.

### Sauce:

Hak estragonblade – koges op med vineddike og vin.

Koges lidt ned.

Inden serveringen piskes med koldt smør.

Smages til med salt og peber.

Retten pyntes med tomater, krydderurter og chips.