

# Vol-au-vent med Trattkantarell och Räkor

Lägg ut smördegen på bakbord (kavla ev om det behövs)

Stansa ut rundlar ca 7-8 cm i diameter gör dubbla mängden du behöver

På halva mängden stansar du ut en rundel så att kanten som återstår blir ca 1 cm.

## Är du med?

Pensla sedan den hela rundelen med uppvispat ägg

Lägg på den du gjort hål i

## Är du fortsatt med är du skicklig!

Nu är det bara att grädda av i ugn så där en 200 grader tills de rest sig o fått färg.

Låt sedan svalna.

Gör en smarrig stuvning med trattisar och räkor och vitt vin. Kan du? Eller fråga någon som kan!

Precis innan serveringen slår du den ljumna stuvningen i vol-au-venten, Garnera med något och se glad ut.

## Ingredienser:

Smördeg

Trattkantareller

Räkor

Grädde

Vitt vin

Kanske lite fond (Vem vet? Bengan!)

Mjöl

Smör

Salt o peppar

Ev några korn socker (ja, det hade iallafall jag tagit i./Per)