

Torske pirogger fra Hold 1

2 fine torskefileter	2 pk butterdej
1 pk Bacon i tern	½ l piskefløde
200 g varmrøget laks/ørred	1 bk hvide champignon
1 mango	1 æg
3 citauerløg	Salt/Peber
1 rødøg	En halv citron
En bundt kørvel	1 lime
En bundt bredbladet persille	½ chilli
½ pk smør	



Start med at stege pakken med bacon , så de bliver sprøde og gyldne. Læg dem på lidt papir til at suge fedtstoffet.

Hak de 3 citauerløg sammen med champignonerne og rist dem af i smør, i en kasserolle- kom derefter piskefløden på. Blend løgene og champignonerne så de bliver ganske fine og varm så saucen op. Lad saucen stå og simre og blive tyk og cremet. Tag den af og lad den køle en smule.

Torskefileterne skæres til så du får nogle passende stykker (ca 2 cm brede og ca 7 cm lange) , og overhældes med saften fra limefrugten, så de kan stå og få smag (ca 20-30 minutter)

Rul dejen ud og stik nogle runde ”plader” ca 15 cm i diameter og læg så et stykke torsk på midten af dejen, læg lidt varmrøget laks på toppen og smør et tyndt lag af saucen på hvorefter du drysser lidt bacon og bredbladet persille ud på denne.

Luk derefter de pladerne sammen ved at bruge en gaffel til at samle kanterne,.Rør et æg sammen og brug det til at pensle dejen med. Piroggerne stilles i en forvarmet ovn på ca 200 grader og skal have 20 -25 minutter til de er blevet fint brune

Lav en salat af mangoen, som skæres i små mundrette stykker, drys lidt varmrøget laks ud i salaten. 1 rødøg snittes i tern og skal sammen med lidt finthakket kørvel . blandes i salaten. ½ chilli snittes meget fint og kommes i salaten til at give lidt kant

Smag til med lidt salt og peber og citronsaft hvis det er nødvendigt . som en ekstra delikatesse kan resten af saucen varmes op igen og evt tyndes lidt med mælk og kan derefter bruges til dip til piroggerne



Velbekomme Helge,Einar og Jan