

Torsk i skinkesvøb lagt på sprød porre-fennikeltærte

Tærtedej:

75 g smør
100 g hvidløgsost
3 dl hvedemel
salt
1 æg

Torsk i skinkesvøb:

800 g torsk
4 skiver(røget) skinke
1 fennikelknold
2-3 porrer
1 dl piskefløde
salt og peber



Fremgangsmåde:

1. Hak smørret. Kom hvidløgsost, mel og salt i. Rør til dejen er jævn. Saml dejen med et æg. Rul dejen ud og beklæd et stort tærtefad med dejen og prik bunden med en gaffel. Stil tærtefadet i køleskabet ca. 20 min.
2. Skær torsken i 8 pæne portionsstykker. Del skinkeskiverne på langs og sno en skiveskinke omkring torskestykkerne.
3. Skær fennikelen i tynde skiver og porrene i ca. 1 cm skrå skiver svits dem på en pande. Kom salt og peber på og hæld fløden ved.
4. Bag tærten på varmluft ved 200 grader i 20 minutter. Sæt fisken i ovnen, når tærten har fået 10 minutter alene. Sluk for ovnen og lad det stå 10 minutter mere.
5. Ved servering læg da grønsagerne i tærtebunden og torskestykkerne ovenpå.