

## *Skaldyrssymfoni, 4 pers.*



4 plader filodej, smeltet smør, 125 g tigerrejer, 350 g 'Alt Godt Fra Havet', salt, peber.

**Chilisauce:** 4 spsk. Mango chutney, 1-2 røde chili, 1 dl fiskefond eller vand, citronsaft, salt.

**Pesto:** 1 fed hvidløg, ½ dl olivenolie, 50 g piniekerner, 1 håndfuld friske krydderurter (basilikum, persille, dild), salt, peber.

**Tilbehør:** Sprød salat.

**Filodejstårn:** Del hver plade filodej i tre på langs, smør pladerne med smeltet smør og læg dem oven på hinanden. Smør en lille cocotte udvendig med rigeligt smeltet smør. Læg cocotten på filodejen og rul dejen rundt om formen, så der dannes et tårn.

Sæt filodejstårnet på en bageplade og bag det ved 175°C, til det er gyldent og sprødt. Sæt tårnet til afkøling og løs det forsigtigt fra cocotten.

**Chilisauce:** Rens de røde chili for kerner og hak dem fint. Purer mango chutney gennem en sigte og tilsæt chili. Kog fiskefonden for svag varme, til konsistensen begynder at ligne gele, og sæt den til afkøling. Rør fiskefonden i chutneyen, og smag til med citronsaft og salt.

**Pesto:** Blend ingredienserne til pestoen.

Pluk salaten i mindre stykker og vend dem sammen med pesto. Pil rejerne og steg dem i ca. 2 minutter på hver side i smør. Kom Fruits de Mer ved og varm skaldyrsblandingen godt igennem. Smag til med salt og peber.

**Servering:** Anret skaldyrsblandingen i filotårnet og arranger pestosalat og chilisauce rundt om.