



# Sorrel-tarteletter med agurkedrik



Opskrift af Silvio Germann



Tilberedning 40 Min.  
Hviletid 30 Min.  
Tilberedningstid 12 Min.  
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

## Sorrel-mousse

1½ blad gelatine  
200 g sur, let fløde  
40 g Sorrel, groft snittet  
1 lime, lidt saft  
1 tsk aceto-balsamico  
½ tsk salt

## Syltede agurker

250 ml aceto-balsamico  
175 ml vand  
75 g sukker  
25 g salt  
400 g snack-agurker, høvlet i fine skiver

## Tarteletter

300 g hvedemel  
150 ml vand





## Løvtikkecreme

---

80 ml aceto-balsamico  
50 g løvtikke, afrevne blade  
2 æggeblomme  
30 g sukker  
¾ tsk salt  
200 ml solsikkeolie

## Drik

---

3 agurk, i stykker  
15 g ingefær, i stykker  
1 lime, ½ saft  
20 g citronverbena, fintsnittet  
1 spiseske grovkornet  
råsukker  
1 æggehvide  
isterninger  
en smule verbenate, stødt

## Anretning

---

10 g sorrel, i tynde strimler  
nasturtium, efter behag

## Sorrel-mousse

---

Læg gelatinen i blød i en skål med koldt vand i ca. 5 minutter. Kom sur, let fløde og sorrel i en blender, blend det til en fin puré, og passér gennem en sigte. Kom halvdelen af denne masse i en lille gryde, varm den, tilsæt gelatine, rør godt, bland med resten af massen. Smag massen til med lidt limesaft, aceto og salt, fordel den på en lille tallerken med en tykkelse på ca. 1 cm, dæk den til, og stil den koldt i ca. 4 timer. Udstik 16 rondeller (ø2,5 cm) ud med en udstikker.

## Syltede agurker

---

Tilsæt aceto, vand, sukker og salt til en gryde, og bring det i kog under omrøring. Hæld agurkeskiverne i en ren konserveringskrukke, hæld varm syltelage over dem, og lad dem trække tildækket.

## Tarteletter

---





Kom mel og vand i en skål, ælt til en glat dej, dæk til og lad det hvile i ca. 30 minutter. Forvarm ovnen med varmluft til 160 °C. Rul dejen ud i portioner, til den er ca. 1 mm tyk, udstik rondeller (ca. ø5 cm) med en udstikker, læg dem i de klargjorte forme, pres let. Placér formene på en plade, skub pladen ind i den forvarmede ovn, bag i ca. 12 minutter, indtil rondellerne er gyldenbrune. Tag formene ud, lad dem køle lidt af, tag rondellerne ud af formene, lad dem køle af på en rist.

## Løvsstikkecreme

---

Kom aceto og løvsstikke i en høj beholder, bland meget fint, passér gennem en sigte, og hæld blandingen tilbage i den høje beholder. Tilsæt æggeblommer, sukker og salt, under omrøring. Tilsæt langsomt solsikkeolie, i en tynd stråle, fortsæt med at blande, indtil der dannes en creme. Overfør cremen til en sprøjtepose, og sæt den koldt, indtil den skal serveres.

## Drik

---

Pres agurker og ingefær. Tilsæt limesaft, verbena, sukker og æggehvite, og rør godt, indtil sukkeret er opløst. Hæld væske i portioner med lidt is i en shaker, ryst den godt i ca. 2 minutter, og hæld den gennem en sigte i afkølede martiniglas. Drys lidt verbenapulver på drikken.

## Anretning

---

Fordel tarteletterne på en tallerken, og placer en rondel mousse i midten af hver tartelet. Fjern agurkeskiverne fra lagen, dryp dem lidt af, læg dem bøjet indad på mousse-rondellerne, og efterlad lidt plads i midten. Sprøjt lidt creme ind i midten, fordel sorrel og nasturtium ovenpå, servér straks sammen med drikken.

## Tilberedelsestrin

---

**(For)varm ovnrummet til 160°C i Varmluft**

**Handling**

**Varmluft 160°C i 12 Min.**

## Tips

---

Hvis du gerne vil have alkohol i, kan du hælde 8 cl gin i agurkevæsken og derefter ryste hver portion i shakeren som beskrevet.

## Tilbehør

---

Bradepande

Til 16 mini-tarteletforme, hver ca. ø4,5 cm, smurt

4 martiniglas





## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

11.04.2024

