

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces
300 g færdigskårne græskartern
2 til 3 kogte rødbeder
1 tsk revet citronskal
1 kop rødbedekarse, spirer og ristede græskarkerner
1 spsk hakket persille
1 spsk granatæblekerner
1 spsk mørk oliven tapenade (færdiglavet)
1 spsk tomattapenade (færdig)
2 spsk basilikumpesto
Et stykke butterdej på ca. 25x36 cm
Salt
Peber

MADLAVNINGSTIPS

Lækker stressfri juleforret

Lav tarteletterne og tapenade- og rødbedebåde en dag i forvejen. Du kan altså bage filetstykkerne og gøre tarteletterne færdige lige inden servering

SERVING  6 SERVERINGVARIGHED  1 H.SVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

Disse holly jolly veganske tarteletter vil være perfekte som julestarter, endnu bedre med vores Filet pieces. Prøv dem selv!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Forbered bunden af tarteletterne

Rul dejen et par cm større/tynder ud og lad den hvile i 10 minutter. Smør imens tarteletformene med en pensel med olie og drys dem let med lidt mel.

2. Kom dejen i formene

Skær dejskiver ud med kageudstikkeren og del dem i tarteletformene. Fyld dem fint ind i hjørnerne og op til kanterne. Læg nu et stykke bagepapir i hver form, der er højere end kanterne, og fyld dem med råbønner, jævnt fordelt over hele formen. Sæt dem i køleskabet i cirka 30 minutter. Forvarm imens ovnen til 180 grader.

3. Bag tarteletterne

Bag tarteletterne inkl. bønnefyld midt i ovnen i cirka 20 til 25 minutter, indtil de er gyldenbrune og sprøde. Fjern bagepapir og bønner og lad dem køle af.

4. Forbered græskartapenade

Anret græskarterningerne på en bageplade og drys med et par spsk. vand. Bag dem i ovnen (180°C) uden farve i ca. 20 minutter. Vend i ny og næ. Lad afkøle og mos med en gaffel. Bland det mosede græskar med persille, oliven og tomattapenade og smag til med citronskal samt salt og peber.

5. Fortsæt med fyldet af tarteletterne

Skær rødbederne i både og steg Filet pieces i stegepanden efter anvisning på pakken.

6. Saml tarteletterne

Ske en ca. 1 cm lag græskartapenade ned i tarteletterne og anret rødbedebåde og sensationelle filetstykker ovenpå. Drys med pesto og pynt med granatæblekerner, græskarkerner, rødbedekarseblade og en håndfuld rødbedespirer.

7. Tid til at nyde!

Server straks

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)