

## HAVTASKE MED HUMMERHALER

2 havtaskehaler  
1 citron  
1 limefrugt  
2 dl. tør hvidvin  
150 g. hummerhaler  
4 plader butterdej  
1 æg  
2 porrer  
500 g. frisk spinat  
2 dl. piskefløde  
et bundt dild

Havtaskehalerne dampes lidt i vand, vin og citronsaft. Kødet fordeles nu sammen med hummerhalerne på de 4 udrullede butterdejsplader. Placér indholdet på den ene halvdel af pladerne, og fold sammen - pensl kanten med pisket æg, og forsegl kanten med en gaffel. Pensl. Pakkerne med æg. Bages i en 200 grader varm ovn i 15-20 minutter. Spinaten renses, og de grove stilke fjernes. Blanchér den kort i kogende vand. Blend spinaten med fonden fra havtaskehalerne. Kog sovsen igennem i en gryde, og smag den til med salt og peber, citronsaft og lidt sukker. Kan evt. jævnes med lidt maizena eller en smørbole. Dæk bunden af de varme tallerkner med den grønne sovs. Læg butterdejspakkerne ovenpå og servér med nye kartofler. Pynt med dild og limeskiver.