

## Laksetærte – let og lækker

Butterdej

Fersk laks i store tern

1 Rød peberfrugt

1 håndfuld Spinat

2 dl cremefraiche 18%

3 æg

Salt og peber

Revet ost

Butterdejen rulles ud i en tærteform, laks og grøntsager fordeles i formen.

Cremefraiche og æg piskes sammen og hældes over laks og grøntsager. Krydr med salt og peber og drys med ost.

Bages i ovn ca 15 minutter ved 200 grader

Server med en frisk Riesling

Her har vi valgt en Emotion Riesling med karakteristiske smagsnoter af abrikoser, gule blomster og friske urter, og en skøn duft af fersken.

Denne EMOTION Riesling har en kraftig syre, der dog også er karakteristisk for Riesling vine med en lidt højere alkoholprocent, som denne også har på hele 13,5%. Kombinationen af kraftig syre og de skønne smagsnoter, giver en frisk og yderst balanceret Riesling, som vil kunne nydes til enhver lejlighed og passer godt til næsten al slags mad – virkelig en klasse vin!





[www.vinogmad.dk](http://www.vinogmad.dk)

