

Vadehavet kan spises

Strandvejbred-terriner

Ingredienser:

4 æg

2 dl mælk

½ tsk. salt

Knivspids hvid peber

Ca. 150 g strandvejbred
(to store håndfulde)



- Strandvejbred kommes i kogende vand i ca. 1 minut og køles af i koldt vand. Hældes i en sigte og drypper grundigt af inden de tørres på et viskestykke.
- Æg og mælk piskes sammen og tilsættes lidt salt og peber.
- Fordel vejbredbladene i formen. Bladene skal lægges på langs. Hæld æggemassen over.
- Bages i vandbad i ovnen i ca. 1 time ved 140 grader. Terrinen er gennembagt, hvis den er fast, når man trykker let på den.
- Lad terrinen køle af, og vend den ud af formen. Skær skiver på ca. 2 cm med en skarp kniv.

Velbekomme

