

### Trykkogning

# Ruller af blæksprutter kogt med tryk på!

## Ingredienser til 4 kuverter

- 1 kappe af torpedoformet
- ½ liter fiskefond på ristede fiskeben
- 1 dl piskefløde
- 25 g smør
- Lidt citronsaft
- Salt
- Friske krydderurter efter eget valg

## Fremgangsmåde

1. Tør den rengjorte kappe for vand og rids med en kniv et harlekinmønster på indersiden af kappen.
2. Skær kappen ud i ca. 12. kvadratiske stykker på ca. 4-5 cm, så der bliver 3 pr. person
3. Kom fiskefond, fløde og blæksprutter i trykkoger og kog i ca. 6-8 min afhængig af størrelse. Lad blæksprutterne hvile i trykkogeren et stykke tid.
4. Tag trykket af trykkogeren og tag blæksprutterne op. Reducér væsken til passende konsistens, og smag til med smør, citronsaft og salt. Skum evt. væsken op med en stavblender inden servering, og pynt med friske krydderurter