

# Marokkolaiset mereneläväkääryleet filotaikinasta

## Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Äyriäiset

## Marokkolaiset mereneläväkääryleet filotaikinasta

- 50 g surimeja
- 50 g jättiravunpyrstöjä
- 50 g simpukoita
- 50 g mustekalaa
- 1 rkl tomaattipyrettä
- 1 tl chilitahnaa
- mustapippuria ja suolaa
- 3 tl charmoulaa
- 150 g lasinuudeleita
- 12 filotaikinalevyä
- voiteluun oliiviöljyä



## Resepti työvaiheittain

Aluksi pilkotaan surimit, ravunpyrstöt, simpukat ja mustekalat hyvin pieneksi. Ainekset laitetaan kulhoon ja sekoitetaan massaksi. Massa maustetaan tomaattipyreellä, chilitahnalla, mustapippurilla, suolalla ja charmoulalla. Sen jälkeen jääkaappiin maustumaan noin tunniksi.

Keitä lasinuudelit. Pilko hienoksi ja anna jäähtyä hetken. Sekoita jäähtyneet nuudelit ja merenelävämassa täytteeksi.

Lusikallinen täytettä levitetään filotaikinalle. Taikinaa taitetaan kolmion muotoisiksi pasteijoiksi muutaman taitteen verran.

Lopuksi pasteijat voidellaan sudilla öljyllä. Paista pasteijoita 200 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

**Ohjelmasta**

Sara Chafak suolasta  
sahramiin



**Reseptin luoja:**

Sara Chafak