|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADO MED LAKS**2 avocado1½ dl cremefraiche2-3 spsk citronsaftsalt, peber½ agurkpeberrod100 g røget laks | Del avocadoerne og fjern stenene. Skrab kødet ud. Mos avocadokødet og bland det med cremefraiche og citronsaft. Smag til med salt og peber. Skær 8 skiver agurk og gem dem til pynt. Del resten af agurken og skrab kernerne ud og skær agurken i fine tern. Bland agurketerningerne i avocadocremen og smag til med reven peberrod. Det skal ikke være stærkt. Skær den røgede laks i terninger og bland dem i avocadocremen. Gem lidt laks til pynt. Server fyldet i de halve skaller eller anden form og pynt med agurk og laks. |
| **INDBAGT MØRBRAD** **6 personer**1 rulle butterdej1 svinemørbradCa 300 g hakket kalvekød2 spsk mel1 æg1 stort skalotteløg150 g champignoner1 tsk paprikaSalt, peber, ½ dl mælkPAPRIKASAUCE1 stort hakket løg200 g bacon30 g smør20 g hvedemel1 spsk paprika2 spsk tomatpuré3 dl vand3 dl madlavningsfløde | Fjern sener og hinder fra mørbraden. Brun den på panden i olie. Krydr med salt og peber og lad den afkøle. Farsen røres sammen med mel, æg, fint hakket løg, paprika, salt og peber. Champignonerne renses og snittes i fine tern. Rør dem i farsen. Bred butterdejen ud. Smør farsen ud på bagepapir så den kan nå omkring mørbraden. Læg mørbraden. Fold farsen omkring. Pak butterdejen omkring det hele, fold enderne under farsen. Pensl butterdejen med mælk. Læg hele herligheden i en bradepande. Bages ved 200 grader i ca1 time. Server med paprikasauce og kartoffelmos med broccoli. Ved serveringen skæres kødet i skiver. PAPRIKASAUCESvits løg og bacon i tern i en gryde i smørret, Tilsæt mel og paprika og rør det ind i fedtstoffet. Tilsæt vand, tomatpuré og fløde og lad det koge i 10 minutter. Smag til.  |
| **BROCCOLI-KARTOFFELFAD**700 g kartofler1 dl mælk25 g smør1 æggeblommesalt, peber250 g broccoli125 g champignon2 spsk smørca 3 dl flødesalt, peber2 spsk mel50 g reven ost | Kartoflerne skrælles og skæres i skiver og koges. Hæld vandet fra og mos kartoflerne. Pisk mosen med mælk, smør og æggeblomme. Smag til med salt og peber. Giv broccolien et opkog og hæld vandet fra. Læg broccolien i et smurt ovnfast fad. Skær champignonerne i skiver og svits dem i 2 spsk smør. Drys 2 spsk mel over og tilsæt fløden. Smag til med salt og peber. Hæld stuvningen over broccolien og dæk med kartoffelmos. Kom lidt smørklatter på kartoffelmosen. Drys med reven ost. Sæt fadet i ovnen ved 200 gr i ca 25 min. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CHOKOLADEDESSERT MED AFTER EIGHT**6-8 personerBUND200 g hasselnødder5 æggehvider2½ dl flormelisFYLD100 g mørk chokolade5 æggeblommer4 blade husblas1 spsk kaffe8 stykker After Eight3 dl piskeflødePYNT1 dl flødeskum | Mal nødderne i en blender. Pisk æggehviderne stive med flormelis. Bland de malede nødder i med let hånd. Bred dejen ud på bagepapir til en bund. Bag bunden ca 20 minutter ved 175 grader. Lad bunden blive kold. Sæt husblassen i blød i koldt vand. Smelt chokoladen i vandbad. Rør hakket After Eight i den smeltede chokolade. Pisk fløden stiv og bland med æggeblommerne. Rør 1/3 af flødeskummet i chokoladen. Smelt husblassen i 1 spsk kaffe og rør det i chokoladeblandingen. Rør ikke for meget det kan skille. Rør chokoladeblandingen i resten af flødeskummet. Fordel halvdelen chokoladeblandingen i ca 8 glas. Udstik bunden lidt mindre end glassene og læg en skive i hvert glas. Læg resten af cremen over. Sæt desserten i køleskab, gerne til dagen efter. Pynt med lidt flødeskum og en lille kage af bunden.  |