05.05.09

|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJ MED RØGET LAKS OG REJER**  6 personer  3 butterdejsplader  1 æg  6 skiver røget laks  1 dl piskefløde  2 spsk. mayonnaise  150 g rejer  1 spsk. revet peberrod  2 spsk. dild  citronsaft  salat  1 citron, 1 tomat | Rul butterdejspladerne ud så de bliver længere. Pensl kanten men sammenpisket æg og vend ca. 2 cm af de lange kanter over dejen. Prik dejen med en gaffel i midten. Pensl det hele med æg og bag stængerne 15 -20 minutter ved 225 grader.  Pisk fløden og vend mayonnaisen i. Tø rejerne og tør dem med køkkenrulle. Hak dem groft. Rør rejerne i mayonnaiseblandingen og smag til med peberrod, dild og citronsaft. Læg lakseskiver på butterdejen i fordybningen i midten og fordel rejesalaten over.  Ved serveringen skæres stængerne i passende stykker og anrettes med salat og citronbåde og tomatbåde. Pynt med dild. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HELSTEGT OKSEFILET**  4-6 personer  1 kg oksefilet  40 g smør  1 tsk. salt  peber  2 dl piskefløde  1 dl rødvin  nye gulerødder og asparges  **NEMME KARTOFLER**  ca. 600 g kartofler  olie, salt, | Skær senerne af oksefileten og snør den som en rullepølse. Brun fileten på alle sider i en gryde i smør. Drys med salt og peber. Piskefløden og rødvin hældes ved. Fileten steger ca. 30 minutter, vend en gang under vejs. Ved anretningen skæres fileten ud i tynde skiver og serveres med grønsager og nemme kartofler.  Smag sovsen til.  Kog hele små gulerødder i ca. 5 minutter. Kog aspargesen 1 minut.  Kartoflerne vaskes grundigt vendes i olie og drys med salt. Bag kartoflerne i ovnen ca. 30 minutter til de er møre. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ROMTÆRTE**  8 personer  MANDELBUND  2 dl mandler (125 g)  1 dl sukker  3 æggehvider  FROMAGE  6 æggeblommer  1 dl sukker  12 blade husblas  rom  + l piskefløde  PYNT  ca. 2 dl piskefløde  chokoladekringler | Mandlerne hakkes fint. Pisk æggehvider og sukker til stift skum og vend mandlerne i. Sæt ringen fra en springform på et stykke bagepapir og fordel mandelmassen heri. Bag bunden ved 200 grader i time.  Æggeblommer og sukker piskes skummende. Husblassen udblødes i koldt vand. Fløden piskes til flødeskum. Husblassen smeltes i 4 spsk. vand og røres i æggemassen. Smag til med rom. Vend flødeskum i fromagen. Læg mandelbunden på et rundt serveringsfad og sæt ringen fra springformen udenom. Fordel fromagen over den kolde bund og pynt med flødeskum og chokoladekringler. |

