05.05.09

|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJ MED RØGET LAKS OG REJER**6 personer3 butterdejsplader1 æg6 skiver røget laks1 dl piskefløde2 spsk. mayonnaise150 g rejer1 spsk. revet peberrod2 spsk. dildcitronsaftsalat1 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 personer1 kg oksefilet40 g smør1 tsk. saltpeber2 dl piskefløde1 dl rødvinnye gulerødder og asparges**NEMME KARTOFLER** ca. 600 g kartoflerolie, 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 personerMANDELBUND2 dl mandler (125 g)1 dl sukker3 æggehviderFROMAGE6 æggeblommer1 dl sukker12 blade husblasrom + l piskeflødePYNTca. 2 dl piskeflødechokoladekringler | 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. |

