|  |  |
| --- | --- |
| **FYLDTE PANDEKAGER**  2 æg  75 g mel  ½ tsk salt  2 dl mælk  1 spsk smeltet smør  FYLD  300 g rensede svampe  50 g smør  1½ dl piskefløde  1½ dl hvidvin  1 spsk citronsaft  150 g røgert laks  mel  salt og peber  GRATINERING  4 spsk reven ost  2 spsk smør | Pisk æggene sammen med lidt af mælken. Tilsæt mel og salt.  Pisk dejen jævn og rør resten af mælken i. Rør det smeltede smør i dejen.  Bag tynde pandekager, de skal ikke være for store. Der skal lidt smør på panden til den første pandekage.  Rens svampene og skær dem i skiver. Rist svampene i smør. Tilsæt fløde og lad blandingen koge ind. Tilsæt hvidvin og når det koger jævnes med meljævning. Det skal være ret tykt. Smag til med citronsaft, salt og peber. Skær laksen i mindre stykker og bland det i stuvningen.  Læg 2 spsk af stuvningen på hver pandekage og rul dem sammen. Læg pandekagerne i et smurt ovnfast fad. ‘Drys med ost og fordel smørklatter over pandekagerne.  Gratiner i ovnen ved 200 grader eller grill til osten er smeltet og overfladen er gylden. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FILET ROYAL**  600 g svinefilet  Salt, peber  Olie, smør til bruning  500 g frisk spinat  4-6 skiver serrano skinke  **GORGONZOLAKARTOFLER**  500 g kartofler  1 dl piskefløde  75 g gorgonzola  salt og peber  Bønner | Pluk spinaten fri for stilke. Skyl den grundigt. Blancher den i let saltet vand. (Kogende vand. Læg spinaten i vandet og når det atter koger hældes vandet fra) Krydr kødstykket med salt og peber og brun det på alle sider i smør og lidt olie på en varm pande. Læg et stykke bagepapir på bordet og læg skinken ud så det danner et rektangel. Pres væden af spinaten og bred den ud over skinken. Læg kødet på og pak det ind i spinat og skinke ved hjælp af papiret. Luk pakken og sæt den i en bradepande i ovnen ved 180 grader i ca 30-40 minutter. Tag pakken ud og lad det hvile tildækket ca 20 minutter.  Tænd for ovnen på 250 grader. Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kog dem møre i letsaltet vand i 10 min. Kog piskefløde og gorgonzola sammen til en cremet sauce og krydr med salt og peber. Hæld kartoflerne i en si til afdrypning og vend dem i ostesaucen. Fordel dem i en smurt ovnfast skål og gratiner dem i ovnen ca 10 minutter. Kog bønnerne 2-3 minutter og server dem til kødet. |

|  |  |
| --- | --- |
| **JORDBÆRTÆRTE**  175 g hvedemel  125 g smør  75 g sukker  1 æg  FYLD TIL 1 TÆRTE  50 g smør  50 g flormelis  1 æg  100 g marcipan  FYLD  CA 250 jordbær  CREME  2½ dl kaffefløde  2 æggeblommer  2 spsk sukker  2 spsk maizenamel  1 spsk vaniljesukker  1 dl piskefløde | Findel smørret i melet tilsæt sukker og æg og ælt hurtigt dejen sammen. Rul dejen ud og læg den i en tærteforme.  Rør smør, flormelis, æg og reven marcipan sammen og fordel dejen i tærteformen. Bages ved 175 grader i ca 30 minutter.  Skyl bærrene og skær dem midt over.  CREMEN: bland kaffefløde, æggeblommer, sukker, maizena og vaniljesukker i en gryde. Bring det i kog til det bobler og lad koge meget lidt. Rør i gryden hele tiden. Afkøl cremen i en skål. Dæk skålen til med film som ligger nede på cremen. Afkøl den i køleskabet.  Pisk fløden til skum, og pisk lidt i den kolde creme. Vend flødeskum og creme sammen.  Bred cremen over den kolde kage og pynt med halve jordbær. |

|  |  |
| --- | --- |
| **IS MED PISTACIEMARCIPAN**  **6-8 PERSONER**  4 æggeblommer  4 spsk vaniljesukker  100 g pistaciemarcipan  50 g hakket chokolade  ½ l piskefløde  Jordbær | Pisk æggeblommer og vaniljesukker godt. Rør pistaciemassen og hakket chokolade i. Pisk fløden til skum (ikke for stift) Vend flødeskum i æggemassen. Hæld cremen i en form og sæt den i fryseren. Tag den ud ca ½ time inden den skal serveres.  Server frisk frugt til |