|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LAKSEKRÆMMERHUSE MED FLØDEOST**  ½ agurk  1 flødeost neutral  1 spsk finthakket dild  ½ tsk citron  Salt  ¼ tsk fint hakkede grønne peberkorn  150 g røget laks, Lidt dildkviste   |  | | --- | | **FLUTE**  1dl vand  2 dl kærnemælk  50 g gær  100 g smør  1 tsk salt  1 tsk sukker  1 æg  500 g mel  PYNT: Sammenpisket æg | | Del den halve agurk i 2 stykker på langs. Fjern kernerne og skræl lange tynde strimler.  Rør osten med dild, citronsaft og hakket grøn peberkorn. Fyld osteblandingen i en sprøjtepose. Fold lakseskiverne sammen til kræmmerhus og sprøjt flødeosteblandingen i.  Anret på tallerkener med agurkestrimler, 1 citronbåd og en dildkvist  Smelt smørret i en gryde og tilsæt vand. Kom blandingen i en skål og tilsæt kærnemælk. Opløs gæren heri. Tilsæt æg salt, sukker og bland det sammen. Rør melet i lidt ad gangen og ælt dejen på bordet.  Dejen formes til flute eller små brød og pensles med sammenpisket æg. Lad dem hæve 30 minutter.  Bages ved 200 grader i 12-15 minutter. |
| **KYLLINGEFILET PÅ PORREBUND**  300 g porre  150 g bacon i tern  2-3 gulerødder  250 g portobello svampe  1 dl hvidvin  2 dl piskefløde  Salt, peber  600 g kyllingefilet  1 pakke bacon i skiver | Rens porrerne og skær dem i tynde skiver. Skær gulerødderne i skiver og svampene i mindre stykker. Svits baconen et par minutter på en pande. Tilsæt porrer, gulerødder og svampe. Kom vin og fløde på og kog blandingen op. Smag til med salt og peber. Kom blandingen i bunden af et ikke for stort ovnfast fad. Brun hurtigt kyllingefileterne på begge sider i lidt smør. Læg dem over grønsagerne. Sæt fadet i ovnen ved 220 grader i 15 minutter. Steg baconskiverne sprøde og læg dem over retten ved serveringen. Server kartoffelmos til. |
| **KARTOFFELMOS**  750 g kartofler  75 g selleri  Ca 1 dl fløde  30 g smør  Salt  Ca 100 g mozzarella ost | Skræl kartoflerne og selleri. Skær dem i små stykker. Kog dem i vand uden salt. Hæld vandet fra kartoflerne. Mos de kogte kartofler med en elpisker samtidig med at mælken/ fløden tilsættes og evt. lidt af kartoffelvandet. Pas på mosen ikke bliver for tynd. Smag til med salt og smør.  Kom mosen i et ovnfast fad og drys med ost. Sæt fadet i ovnen til osten har fået farve. |
| **ROULADE MED CITRONCREME**  3 æg  1 dl sukker  40 g hvedemel  40 g kartoffelmel  40 g malede mandler  1 tsk bagepulver  CITRONCREME  2 æggeblommer  2 spsk sukker  Reven skal og saft af ¼ citron  3 husblas  2½ dl piskefløde  PYNT: flormelis | Æg og sukker piskes i 10 minutter. Bland mel kartoffelmel, malede mandler og bagepulver og sigt det i æggemassen. Rør det sammen. Smør dejen ud på bagepapir. Bages 8-10 minutter ved 225 grader. Den bagte kage vendes ud på sukkerdrysset bagepapir og papiret trækkes af, vent evt lidt hvis det ikke slipper. Bunden skal være kold inden cremen stryges på.  CREME  Læg husblassen i blød i rigelig koldt vand.  Æggeblommer røres godt med sukker. Citronskal kommes i. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i citronsaft (knug den fri for vand) til det føles varmt på en finger. Rør det i æggemassen. Vend flødeskum i cremen. Fordel cremen over hele bunden (ikke ca 2 cm fra de lange kanter)og rul dem sammen. Sigt flormelis over rouladen. |