**Rugbrødschips med røget laks og avocadocreme**

Ristet rugbrød med røget laks og frisk avocado-lime-creme er en lækker lille hapser at starte en god middag med

4 personer

100g røget laks

1/4 rødløg

0,5 bundt purløg

salt og peber

Avocadocreme

1 avocado

0,5 u sprøjtet limefrugt

2 spsk. cremefraiche 38 %

salt og peber

12 rugbrødschips

0,5 potte brøndkarse

Hak den røgede laks groft med en skarp kniv.

Pil rødløg, og hak rødløg og purløg fint.

Rørlaks, rødløg og purløg sammen, og krydr let med salt og peber.

Avocadocreme

Halver avocadoen, fjern stenen, og skrab avocadokødet ud

Riv limeskallen fint, og pres limesaften

Blend avocadokød, limeskal, limesaft og cremefraiche til en glat og ensartet creme i en blender eller minihakker, og smag til med salt og peber.

Anret rugbrødschipsene på et serveringsfad, og læg en teskefuld laksefyld på hver chips.

Fyld avocadocremen i en sprøjtepose, og sprøjt en lille top creme oven på laksen.

Pynt med brøndkarse, og server straks.

**Sauerkraut med bacon og kålpølse**

Sauerkraut i ds

Bacon i tern

Gulerødder i tern

Løg i tern

Hvidvin/vermouth

Hønsebouillon

Kålpølser Steg bacon godt, tilsæt løg og gulerødder og lad dem stege med 5 min. Tilsæt surkål fra dåse, tilsæt ca. 1 glas vin/vermouth og evt hønsebouillon. Lad hele moletjavsen koge lidt ind og smag til med salt og peber. Surkål er salt så smag først på blandingen.

**Ice surprise (is med marengs)**

1 lagkagebund

1I. vaniljeis

4 æggehvider

90 g. sukker

evt. frugt (frosne hindbær el. jordbær er rigtig godt)

Æggehviderne piskes meget stive, tilsæt derefter sukker.

Læg lagkagebunden på et ildfast fad.

Skær isen i små stykker, læg stykkerne på lagkagebunden i et "bjerg".

Jævn derefter marengsen udover isen.

Det er meget vigtigt at marengsen dækker isen ALLE steder.

P.S. evt. frugt lægges sammen med isen, inden marengsen.

Bages midt i ovnen ved 250 grader C. alm. ovn i 6 - 7 minutter (ovnen skal have den rette temperatur fra starten), indtil marengsen er gylden.