**Spinatvafler med stenbiderrogn**

4 pers.

Dressing

1½ dl Piskefløde

1 tsk Fintrevet limeskal (usprøjtet)

2 tsk Friskpresset limesaft

½ tsk Groft salt

Friskkværnet peber

4 spsk. Fintklippet purløg

3 spsk. Finthakket rødløg

Spinatvafler - 4 stk.

3 Æg

1 dl Piskefløde

100 g Havregryn (ca. 3 dl)

75 g Skyllede babyspinatblade

¾ tsk Groft salt

½ tsk Bagepulver

25 g Skyllede babyspinatblade

100 g Stenbiderrogn

Pynt

Limefrugter i både

Fintklippet purløg

Friskkværnet peber

Dressing

Pisk fløde, limeskal, saft, salt og peber med fx en håndmixer - til et luftigt skum.

Vend purløg og rødløg heri og smag til.

Stil dressingen tildækket i køleskabet.

Spinatvafler

Blend æg, fløde og de øvrige ingredienser i ca. 1 min.

Varm et vaffeljern godt op.

Fordel ca. 1 dl dej i vaffeljernet - dejen skal fordeles helt ud til kanten.

Pres vaffeljernet helt sammen og bag vaflen ca. 2 min. til den er gylden. Bag de resterende vafler.

Sådan anretter du spinatvafler

Klip vaflerne ud i adskilte hjerter.

Læg lidt spinatblade herpå og fordel dressing og stenbiderrogn øverst.

Pynt med limebåde, purløg og friskkværnet peber.

**INDBAGT LAKS MED SPINAT**

**4 -6 pers.**

# 200 g frisk spinat

# 1-2 spsk. olie

# Salt, peber

# ¼ bundt timian

# 1 citron

# 2 dl creme fraiche 18%

# 2 spsk. grovkornet sennep

# Ca. 500 g laksefilet

# 1 rulle butterdej

# 1 æg

# PYNT

# Ekstra butterdej

# 1 citron

# HVIDVINSSAUCE

# 0,5 l hvidvin

# 3 dl piskefløde

# 1dl vand + grøntsagsfond

# 3 spsk. koldt smør

# Salt, purløg

# Løse ris

# Broccoli

# Tænd ovnen på 200 grader. Vask spinaten og tryk vandet af. Steg spinaten på en pande med lidt olie, til spinaten falder sammen. Drys med salt og peber. og lad den dryppe godt af i en sigte, pres vandet af. Hak timian fint, riv skallen af citronen på den fine side af et råkostjern. Rør cremefraiche men timian, citronskal og grov sennep. Smag til med salt og peber.

# Del laksen i 2 lige store stykker. Læg det ene på butterdejen ved den ene side og fordel sennepscremen på fisken. Læg spinaten over og det andet stykke fisk ovenpå. Læg resten af butterdejen hen over laksen. Tryk butterdejen godt fast omkring fisken. Luk kanten sammen med en gaffel. Pisk ægget sammen. Skær nogle lange strimler af den ekstra butterdej. Sno del og læg dem hen over fiskepakken. Pensl med sammenpisket æg. Drys med hakket timian, salt og peber. Bag laksen i ovnen i 20 – 25 minutter ved 200 grader. Anret med citronbåde, og løse ris. Kog broccolien et par minutter i letsaltet vand.

# HVIDVINSSAUCE

# Kog hvidvinen halvt ned i en gryde. Kom vand+ fond og piskefløde i og kog saucen yderligere ned i 15- 20 min til passende konsistens. Skær det kolde smør i tern og pisk det i saucen. Tilsæt purløg lige inden serveringen.

# Æblecrumble

# 6 pers.

# 700 g æble, i tern

# 2 spsk. sukker

# 1 spsk. stødt kanel

# 1 tsk stødt kardemomme

# 0,50 vaniljestang, kornene herfra

# Crumble

# 150 g grov valset havregryn

# 100 g hvedemel

# 30 g mandler, finthakket

# 75 g sukker

# 1 tsk stødt kanel

# 0,50 vaniljestang, kornene herfra

# 150 g smør, skåret i tern

# Til servering

# 2,50 dl cremefraiche 18 %

# vaniljeis

# Bland æbler med sukker, kanel, kardemomme og vaniljekorn sammen og fordel de krydrede æbler i et smurt ovnfast fad på ca. 24-26 cm i diameter.

# Crumble

# Bland havregryn, mel, mandler, sukker, kanel og vaniljekorn godt sammen. Smuldr smørret i og saml det let til en smuldret, lidt uens krumme.

# Fordel crumblen over æblerne i fadet.

# Bag æblecrumblen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 30-45 minutter, til crumblen er gylden og sprød.

# Server med cremefraiche, luftig flødeskum, vaniljeis eller med rørt græsk yoghurt.