|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEMOUSSE MED DILDSAUCE**  6 PERSONER  MOUSSE  250 g laksefilet uden skind  Salt, laurbærblade, peberkorn  5 blade husblas  2 dl fiskebouillon  1½ dl piskefløde  1 bundt dild  1 spsk citronsaft  Salt, peber  75 g røget laks  DILDSAUCE  100 g mayonnaise  1 dl cremefraiche 38%  1 tsk citronsaft  4 spsk frisk dild, salt, peber  Flute, citronbåde | MOUSSE  Kog laksen i 5-10 minutter i letsaltet vand med laurbærblade og peberkorn. Kog ved svag varme. Gem vandet til fiskebouillon.  Læg husblassen i blød i koldt vand mindst 10 minutter. Kom laksen i en foodprocessor sammen med fiskefound, fløde og dild. Smelt husblassen i citronsaft og rør det i fiskemassen. Smag til med salt og peber.  Den røgede laks skæres i strimler ca 2 cm brede og lægges i bunden af en randform. Hæld laksemoussen over. stilles i køleskab i 4-5 timer.  Rør dildsaucen sammen og smag til.    Ved serveringe dyppes randformen et kort øjeblik i varmt vand. Løsn evt langs kanten med en kniv. Vend randen ud på et fad. Pynt med citronbåde og server saucen til. |
| **KYLLINGEBRYST MED PARMESAN**  4 kyllingefileter  1 æggeblomme  PANERING  100 g rasp  1 tsk oregano  100 g løg  20 g parmesanost  Salt, peber  Blandet salat  GRØN SAUCE  2 grønne peberfrugt  1 skalotteløg  ½ spsk olie  2½ dl vand + found  2 tsk basilikum  50 g flødeost, salt og peber  1 citron, olivenolie  KRYDDERSMØR  100 g smør  1 tsk HP sauce  2 spsk persille  1 tsk oregano  1 tsk finthakket skalotteløg | Kyllingebrysterne skæres over på langs. Løget snittes fint. Rasp, oregano, fint hakket løg, parmesanost, salt og peber blandes. Vend kyllingestykkerne i æg og derefter i raspblandingen. steg kyllingestykkerne i olivenolie på en pande 4-5 minutter på hver side.  GRØN SAUCE  Befri peberfrugterne for kerner og skær dem i mindre stykker. Hak løget. Svits løg og peberfrugt i lidt olie. Tilsæt vand og found. Lad det koge i ca 15 minutter. Blend blandingen og hæld det tilbage i gryden. Tilsæt basilikum og flødeost. Varm saucen igennem under omrøring. Det må ikke koge. Smag til med salt og peber.  KRYDDERSMØR  Rør kryddersmørret sammen. Sprøjt den ud på citronskiver med en sprøjtepose. Sæt det i køleskab til det skal serveres. |
| **RÅSTEGTE KARTOFLER**  Ca 600 g kartofler  Salt, peber, oregano, olie | Kartoflerne skrælles og skæres i både. Vend dem i salt, peber, oregano og olie. Steg dem i ovnen ved 200 grader i ca 50 minutter. Vend dem gerne under stegningen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MOCCA ECLAIRS**  8 stk  VANDBAKKELSER  3 dl vand  100 g smør  175 g mel  Ca 4 æg  KAFFESKUM  2½ dl piskefløde  2 spsk flormelis  4 spsk stærk kaffe  GLASUR  2 dl flormelis  ½-1 dl stærk kaffe  1 spsk blød smør | Tænd ovnen på 200 grader.  Kom vand og smør i en gryde og bring det i kog. Tag gryden fra varmen og tilsæt mel. Rør til en fast blank bolle. Sæt gryden tilbage på varmen og rist blandingen ca 15 sekunder til den slipper gryde og ske. Tag gryden fra varmen og hæld dejen op i en skål. Pisk æggene sammen i en skål og tilsæt lidt æg ad gangen til dejen. Pisk med en elpisker. Dejen skal være jævn inden der tilsættes mere æg. Det er ikke sikkert at alt ægget skal bruges. Dejen skal stadig kunne manne mønster.  Kom dejen i en sprøjtepose og fordel den i 8 aflange stænger (ca 3 cm brede) på en bageplade. Bag vandbakkelserne i ovnen ca 25 minutter ovndøren må **IKKE** åbnes. For at se om de er bagte tages en kage ud og hvis den holder faconen er de bagt.  KAFFESKUM  Fløde og flormelis piskes til flødeskum. Stærk kold kaffe vendes i. Skummet sprøjtes i kagerne. Rør flormelis med stærk varm kaffe til en tyk glasur. Tilsæt en spsk smør. Når smørret er smeltet pyntes kagerne med glasur. |