|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEMOUSSE MED DILDSAUCE**6 PERSONERMOUSSE250 g laksefilet uden skindSalt, laurbærblade, peberkorn5 blade husblas2 dl fiskebouillon1½ dl piskefløde1 bundt dild1 spsk citronsaftSalt, peber75 g røget laksDILDSAUCE100 g mayonnaise1 dl cremefraiche 38%1 tsk citronsaft4 spsk frisk dild, salt, peberFlute, citronbåde | MOUSSEKog 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 kyllingefileter1 æggeblommePANERING100 g rasp1 tsk oregano100 g løg20 g parmesanostSalt, peberBlandet salatGRØN SAUCE2 grønne peberfrugt1 skalotteløg½ spsk olie2½ dl vand + found2 tsk basilikum50 g flødeost, salt og peber1 citron, olivenolieKRYDDERSMØR100 g smør1 tsk HP sauce2 spsk persille1 tsk oregano1 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 SAUCEBefri 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. KRYDDERSMØRRør kryddersmørret sammen. Sprøjt den ud på citronskiver med en sprøjtepose. Sæt det i køleskab til det skal serveres.  |
| **RÅSTEGTE KARTOFLER**Ca 600 g kartoflerSalt, 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 stkVANDBAKKELSER3 dl vand100 g smør175 g melCa 4 ægKAFFESKUM2½ dl piskefløde2 spsk flormelis4 spsk stærk kaffeGLASUR2 dl flormelis½-1 dl stærk kaffe1 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. KAFFESKUMFløde 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.  |