**Spinat-lakserulle**

1,5 Kg Frost hakket spinat

12 stk. Æggeblomme

3 stk. Citron

6 tsk. Hel muskatnød

3 tsk. Havsalt

12 knsp. Sort peber

12 stk. Æggehvide

480 g Røget laks, udskåret

12 spsk. Dild

600 g Yoghurt 7%

Tænd ovnen på 180º C varmluft/200º C alm. ovn.  
Varm spinaten op i en gryde, og hæld væden fra. Tilsæt æggeblommer, revet citronskal, revet muskatnød, salt og peber, og rør det godt sammen.  
Pisk æggehviden stiv, og vend den forsigtigt rundt i spinaten.  
Hæld massen ud på et stykke bagepapir, og fordel den til en firkant. Bag massen i ovnen i ca. 10-15 minutter, til den er gylden. Når den er bagt færdig, vendes den over på et andet stykke bagepapir til afkøling.  
Hak laks og dild, og rør det sammen med yoghurt, salt og peber. Fordel det herefter ud på den afkølede spinatbund. Rul spinatbunden sammen som en roulade.  
Server lakserouladen i skiver sammen med flute og citronbåd

**Hvidløgsflutes**

8 dl Vand - lillefingervarmt

50 g Gær

2 tsk Honning

1200 g Hvedemel

2 spsk. Groft salt

**Hvidløgssmør**

200 g Blødt smør

4 Små, knuste fed hvidløg

2 dl Finthakket bredbladet persille

Hæld vandet i en skål og rør gær og honning ud heri. Bland mel og salt sammen og rør det i væsken. Ælt dejen på røremaskine ved højeste hastighed i ca. 10 min. - eller med hænderne så længe du orker. Dejen skal være blank og elastisk. Hæld dejen i en ren, oliesmurt skål og lad den hæve tildækket på køkkenbordet i ca. 1 time - eller til dobbeltstørrelse. Kom dejen ud på et meldrysset bord. Form 2 flutes.

Læg dem på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen - til de er gyldne og gennembagte.

Lad de 2 hvidløgsflutes køle lidt af på en bagerist.

Skær ca. 15 riller ned i de 2 flutes (skær ca. 2/3 igennem brødene).

Skær hvidløgssmørret i ca. 30 tynde skiver og kom en skive ned i hver rille.

Sæt brødene tilbage på bagepladen og ind i ovnen igen lige inden servering.

Bagning: 15-18 min. ved 225° - traditionel ovn. Efterbagning med hvidløgssmør: 8-10 min ved 175° - traditionel ovn.

Hvidløgssmør

Rør smør, hvidløg og persille sammen. Form smørret til en rulle (ca. 20 cm lang) og læg den i køleskabet - indpakket i bagepapir eller husholdningsfilm.

**Citronmelisse kylling med feta kartoffelsalat**

3 stk. Kylling

1,5 bdt. Citronmelisseblade

6 spsk. Havsalt

2,5 Kg Små kartofler med skræl

750 g Cherrytomater

750 g Feta 40+

1,5 bdt. Frisk basilikum

Tænd ovnen på 180º C varmluft/ 200º C alm. ovn.  
Vask kyllingen, og husk at se efter indmad. Hvis der er indmad inden i kyllingen, fjernes det. Skær et snit i hele kyllingens længde, således at skindet løsnes. Kom citronmelisseblade ind under kyllingeskindet. Kom rigelig med blade under skindet, da de ikke afgiver så meget smag. Sy skindet sammen med en kødnål. Kom groft salt og evt. de resterende citronmelisseblade ind i kylling. Gnid kyllingen udvendig med groft salt.  
Steg kyllingen ved indirekte varme på en kuglegrill i ca. 1 time afhængig af størrelse (Eller i ovnen 1 time). Kyllingen vendes, når halvdelen af tiden er gået. Klip kyllingen i passende stykker.  
  
Vask kartoflerne for evt. jordrester.  
Kog kartoflerne til de er møre, ca. 12-15 minutter, så de stadig har lidt bid.  
Skær tomater i halve, og feta i små tern. Klip basilikum blade i mindre stykker.  
Hæld vandet fra kartoflerne og lad dem dampe af til de er tørre.  
Mens kartoflerne stadig er varme, tilsættes de øvrige ingredienser og det røres sammen.  
Det bliver bedst hvis kartoflerne stadig er så varme, at fetaen smelter en smule. Man kan også tilføje lidt fintsnittet rødløg til at give lidt mere bid.

**Citrontærte med marengs**

175 g Hvedemel

2 spsk. Sukker

100 g Koldt smør

1 spsk. Vand

Citroncreme

5 spsk. Friskpresset citronsaft

1 tsk Majsstivelse, fx maizena

3 Æg

150 g Sukker (ca. 1¾ dl)

100 g Blødt smør i mindre stykker

Marengs

2 Æggehvider

4 spsk. Sukker

½ tsk Friskpresset citronsaft eller eddike

Pynt

Friske citronmelisseblade eller mynte

Bland mel og sukker i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Saml hurtigt dejen med vand.

Tryk dejen ud i en smurt tærteform (ca. 22 cm i diameter).

Lad dejen gå halvt op ad formens side.

Stil den tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

For bag bunden midt i ovnen.

##### Citroncreme

Rør citronsaft og majsstivelse sammen i en skål (som tåler varme – gerne metal eller glas). Rør æg og sukker i.

Sæt skålen over vandbad og varm blandingen op ved jævn varme og under konstant piskning, til cremen bliver tyk og fyldig – og skålen lyder hul. Tag skålen af varmen.

Pisk straks smørklatterne i en efter en – tilsæt først en ny smørklat, når den forrige er pisket ind i cremen.

Hæld citroncremen i den for bagte bund. Bag tærten færdig midt i ovnen (Obs! ved 225°).

Når citrontærten er let gylden på overfladen, er den bagt færdig, selvom cremen stadig er meget blød.

Lad tærten køle af i formen, på en bagerist. Tag først citrontærten ud af formen, når den er kølet helt af.

##### Marengs

Pisk æggehvider, sukker og citronsaft til en stiv marengs - til sukkeret er opløst, det tager ca. 5 min.

Fordel marengsen på tærten med en dejskraber.

Brænd marengsen let med en gasbrænder og pynt tærten.

##### For bagning

12-15 min. ved 200° - traditionel ovn.

##### Bagning

Ca. 10 min. ved 225°- traditionel ovn.