Rødovre. 11.05.10

|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET LAKS MED LAKSEMOUSSE**  6-8 personer  100 g røgede lakserester  1 hårdkogt æg  75 g flødeost  1 dl creme fraiche 38 %  2 spsk. fint klippet purløg  2 blade husblas  4-6 skiver røget laks  lidt feldsalat, små tomater  flute | Sæt husblassen i blød i koldt vand.  Blend lakseresterne med det hårdkogte æg, flødeost og creme fraiche til en ensartet masse. Rør purløg i. Smelt husblassen i 1 spsk. vand og rør den i moussen. Læg lakseskiverne i forlængelse af hinanden på et stykke film. Fordel laksemoussen langs midten og rul lakseskiverne sammen om fyldet. Pak rullen i filmen. Læg den evt. i fryseren time inden serveringen så er den lettere at skære. Skær lakserullen i skrå skiver. Anret på tallerkener 2-3 skiver til hver. Pynt med salat og små tomater. Server flute til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CUVETTE**  6 - 8 personer  1 cuvette  salt, peber  SOVS  ca. 3 dl rødvin 2 dl vand  1 løg skåret i kvarte  Meljævning  en lille sjat fløde | Tænd ovnen på 225 grader. Snit stegen i fedtlaget i tern. Drys med salt og peber. Læg stegen i en lille bradepande. Brun stegen i ca. 10 minutter. Hæld rødvin og vand i bradepanden og læg løget i. Dæmp varmen til 160 grader og steg videre i ca. 30 - 35 minutter. Lad stegen hvile i den slukkede ovn med ovndøren åben i ca. 20 minutter.  SOVS: si skyen i en gryde og lad den koge. Smag til.  Server nye kartofler og kartoffelrøsti til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GRATINEREDE PORRE**  4 porrer  vand, salt  100 g franskbrødskrumme  2 dl kaffefløde  250 g champignoner  15 g smør  1 æg,  tsk. salt, tsk. paprika, tsk. karry  2-3 spsk. reven ost  1 spsk. rasp | Porrerne skæres i 5-6 cm lange stykker, der koges 5 minutter i letsaltet vand. Porrerne lægges i et ovnfast fad. Franskbrød uden skorpe udblødes i fløde. Champignonerne skæres i skiver og svitses i smør og fordeles over porrerne. Det udblødte franskbrød røres med æg, salt og krydderier og fordeles over porrerne.  Drys med ost og rasp.  Gratiner i ovnen ved 200 grader i 15-20 minutter |

|  |  |
| --- | --- |
| **TOMATER MED PEBERROD**  2 dl piskefløde  1-3 spsk. revet peberrod  1 spsk. citronsaft  tomater til hver) | Pisk fløden let og rør den revne peberrod i sammen med citronsaft.  Salaten kommes i halve udhulede tomater. Serveres til stegen. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **NØDDEBUND MED HINDBÆRFYLD**  8-10 personer  75 g nødder  2 æggehvider  1 dl flormelis  1 tsk. bagepulver  FYLD  6 blade husblas  250 g frosne hindbær  1 dl sukker  l piskefløde  PYNT  200 g marcipan  ca. 3 dl flødeskum  nøddeflager | Mal nødderne fint. Pisk æggehviderne stive. Vend flormelis, nødder og bagepulver i. Fordel dejen i en springform uden bund. Sæt formen på bagepapir. Bag bunden ca. 25 minutter ved 175 grader. Lad bunden blive kold.  FYLD  Lad hindbærrene tø. Udblød husblassen i koldt vand. Purer bærrene med en gaffel. Tilsæt sukker. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i 3 spsk. vand og rør det i hindbærrene. Vend flødeskum i. Læg den kolde nøddebund på et fad og læg ringen fra springformen omkring. Kom hindbærfyldet over. Stil den koldt til den stivner. Rul marcipanen ud mellem 2 stykker film og skær den rund så den passer til kagen. Tag ringen af og pynt med flødeskum i kanten. Drys med ristede nøddeflager på kanten. |



**Tak for i år**