Rødovre. 11.05.10

|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET LAKS MED LAKSEMOUSSE**6-8 personer100 g røgede lakserester1 hårdkogt æg75 g flødeost1 dl creme fraiche 38 %2 spsk. fint klippet purløg2 blade husblas4-6 skiver røget lakslidt feldsalat, små tomaterflute | 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 personer1 cuvettesalt, peberSOVSca. 3 dl rødvin 2 dl vand1 løg skåret i kvarteMeljævningen 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 porrervand, salt100 g franskbrødskrumme2 dl kaffefløde250 g champignoner15 g smør1 æg, tsk. salt, tsk. paprika, tsk. karry2-3 spsk. reven ost1 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 piskefløde1-3 spsk. revet peberrod1 spsk. citronsafttomater 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 personer75 g nødder2 æggehvider1 dl flormelis1 tsk. bagepulverFYLD6 blade husblas250 g frosne hindbær1 dl sukker l piskeflødePYNT200 g marcipanca. 3 dl flødeskumnøddeflager | 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. FYLDLad 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**