**Laksetatar**

4.pers.

300 g laks, i små tern

100 g røget laks, i små tern

1 æble, i små tern

2 forårsløg, finthakket

75 g agurk, i små tern

1 håndfuld kørvel, finthakket

0,50 tsk Dijon sennep

2 spsk. olivenolie

1 øko citron, fintrevet skal og saften herfra

2 avocado, skåret i små tern

salt

sort peber, friskkværnet

4 skiver groft rugbrød

Cherrytomater

Vend laks, røget laks, æbletern, forårsløg og agurk sammen i en skål.

Rør en marinade sammen af kørvel, sennep, olivenolie, citronsaft, fintrevet citronskal, salt og peber og rør 2/3 af det i skålen med laks og smag godt til.

Vend den anden 1/3 af marinaden med avocadotern.

Sæt en lille portionsring på tallerken til portionsservering og fordel først avocado i ringen. Pres det lidt sammen, så det ligger jævnt og pænt. Fordel laksetatar ovenpå, tag anretter ringen af og drys med lidt krydderurter.

Rist rugbrødsskiverne i lidt smør og server til sammen med halverede sherrytomater

**Kyllingebryst med bearnaise**

4 pers.

4 stk. kyllingebryst

4 skiver røget skinke

4 skiver ost

4 spsk. tomatketchup

4 spsk. hakket persille

1½ dl rasp

4 spsk. parmesanost

lidt cayennepeber

4 spsk. smeltet smør

Lav et snit på langs af hvert kyllingebryst, men skær ikke helt igennem. Bred fileterne ud og bank dem let. Læg en skive skinke og en skive ost på hvert stykke kød og smør ketchup på. Læg lidt persille på. Rul fileterne sammen og hold dem sammen med tandstikker.

Bland rasp, hakket persille, parmesanost og cayennepeber. Dyp rullerne i smeltet fedtstof og vend dem i raspen. Læg dem i et stort ovnfast fad og drys resten af raspen over.

Steg rullerne ved 175 grader i ca. 35 minutter eller til de er gennemstegt. Skær rullerne over i 3 stykker ved serveringen.

**Broccoli med bacon**

4-6 pers.

1 bundt broccoli

salt

1 pakke bacontern

1 rødløg

Dressing:

0,5 dl olivenolie

1 spsk. dijonsennep

salt, peber

1 tsk. Sukker

Skyl broccolien og del den i små buketter og kog dem i letsaltet vand 2-3 minutter.

Baconternene steges gyldne på en pande.

Lad de hakkede rødløg stege med.

Pisk olie og dijonsennep sammen og smag til med salt, sukke og peber.

Bland broccolien med bacon / løgblandingen og hæld dressingen over.

**Nemme kartofler**

4 pers.

800 g. nemme kartofler

1 spsk. olie

paprika, salt

Vask kartoflerne og vend dem i olie, drys med paprika og salt.

Sæt kartoflerne i ovnen ca. 30-40 minutter ved 200°C

**Forloren bearnaise**

1 spsk. mel,

1½ dl vand

3 æggeblommer

½ tsk salt

100 g smør

Ca. 2 spsk. bearnaiseessens

hakket estragon

Pisk mel og vand sammen til en jævning og bring den i kog.

Lad det koge lidt. Tag gryden af varmen og pisk æggeblommerne i et ad gangen.

Smelt smørret og rør det langsomt i saucen, pisk i gryden hele tiden.

Smag til med salt og bearnaiseessens.

Varm saucen i vandbad må ikke koge.

Rør hakket estragon i inden serveringen.

Hvis saucen skiller prøv at tilsætte lidt koldt vand.

**Blomme trifli**

6 pers.

500 g blommer

1 spsk. vaniljesukker

4 spsk. akaciehonning

Mascarpone crème:

2½ dl creme fraiche 38%

250 g Mascarpone

1 spsk. vaniljesukker

3 spsk. flormelis

Fyld:

24 makroner

½ dl Portvin

Pynt:

Pistacienødder

Halver blommer og fjern sten, skær dem i kvarte.

Læg blommerne i en gryde.

Tilsæt vand, så det dækker og vaniljesukker.

Varm op under låg. Dæmp varmen, og lad det simre i 10 min.

Hæld vandet fra.

Vend forsigtigt blommerne med honning. Afkøl.

Mascarpone creme**:**

Pisk cremefraiche, mascarponen, vaniljesukker og florsukker sammen.

Fyld

Stænk portvinen over makronerne

Anret creme, makroner og blommer i glas.

Drys med hakkede pistacienødder.