|  |  |
| --- | --- |
| **SPANSK SUPPE**  6 personer  6 tomater  1 l vand  2 spsk grøntsags found  1 grøn peberfrugt  1 rød peberfrugt  1 agurk  1 løg  2 spsk olie  1-2 spsk citronsaft  1 tsk salt, 1 tsk sukker | Tomaterne skæres i kvarte og koges ca 5 minutter i 6 dl vand + found. Peberfrugt, agurk og løg skæres i mindre stykker og kommes i tomatblandingen med resten af vandet. Tilsæt olie og citronsaft.  Suppen blændes let og smages til. |
| **INDBAGT LAKS MED SPINAT**  200 g frisk spinat  1-2 spsk olie  Salt, peber  ¼ bundt timian  1 citron  2 dl cremefraiche 18%  2 spsk grovkornet sennep  Ca 500 g laksefilet  1 rulle butterdej  1 æg  PYNT  Ekstra butterdej  1 citron  HVIDVINSSAUCE  ½ l hvidvin  3 dl piskefløde  1dl vand + grøntsagsfound  3 spsk kold smør  Salt, purløg  Løse ris  Broccoli | Tænd ovnen på 200 grader. Vask spinaten og tryk vandet af. Steg spinaten på en pande med lidt olie, til spinaten falder sammen. Drys med salt og peber. og lad den dryppe godt af i en sigte, pres vandet af. Hak timian fint, riv skallen af citronen på den fine side af et råkostjern. Rør cremefraiche men timian, citronskal og grov sennep. Smag til med salt og peber.  Del laksen i 2 lige store stykker. Læg det ene på butterdejen ved den ene side og fordel sennepscremen på fisken. Læg spinaten over og det andet stykke fisk ovenpå. Læg resten af butterdejen henover laksen. Tryk butterdejen godt fast omkring fisken. Luk kanten sammen med en gaffel. Pisk ægget sammen. Skær nogle lange strimler af den ekstra butterdej. Sno del og læg dem hen over fiskepakken. Pensl med sammenpisket æg. Drys med hakket timian, salt og peber. Bag laksen i ovnen i 20 – 25 minutter ved 200 grader. Anret med citronbåde, og løse ris. Kog broccolien et par minutter i letsaltet vand.  HVIDVINSSAUCE  Kog hvidvinen halvt ned i en gryde. Kom vand+ found og piskefløde i og kog saucen yderligere ned i 15- 20 min til passende konsistens. Skær det kolde smør i tern og pisk det i saucen. Tilsæt purløg lige inden serveringen. |
| **KAGE MED ÆBLEMOS**  200 g smør  250 g sukker  2 æg  275 g mel  2 tsk kanel  2 tsk bagepulver  2 dl æblemos  1 spsk vaniljesukker  flødeskum | Kog 4-6 æbler til mos i ½ dl vand of 1 spsk vaniljesukker. Rør smør og sukker. Rør æggene i et ad gangen. Bland mel med kanel og bagepulver. Og rør det i skiftevis med æblemosen. Kom dejen i en lille form eller bradepande med bagepapir. Bages ved 175 grader i ca 45 minutter.  Server flødeskum til |