|  |  |
| --- | --- |
| **SPANSK SUPPE**6 personer6 tomater1 l vand2 spsk grøntsags found1 grøn peberfrugt1 rød peberfrugt1 agurk1 løg2 spsk olie1-2 spsk citronsaft1 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 spinat1-2 spsk olieSalt, peber¼ bundt timian1 citron2 dl cremefraiche 18%2 spsk grovkornet sennepCa 500 g laksefilet1 rulle butterdej1 ægPYNTEkstra butterdej1 citronHVIDVINSSAUCE ½ l hvidvin3 dl piskefløde1dl vand + grøntsagsfound3 spsk kold smørSalt, purløgLøse risBroccoli  | 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.HVIDVINSSAUCEKog 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 smør250 g sukker2 æg275 g mel2 tsk kanel2 tsk bagepulver2 dl æblemos1 spsk vaniljesukkerflødeskum | 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  |