|  |  |
| --- | --- |
| **ØRREDSALAT****4-6 personer**2 pakker varmrøget ørred1 bakke blandet salat m rucola½ glaskål1 bæger hytteost¼ agurkPurløg, 6 radiser Salt og peber | Skyl salaten og tør den. Skær agurken i tern. Skær glaskålen i meget tynde skiver. Vend agurker og glaskål sammen med hytteost. Vend det i den blandede salat. Anret salaten på et fad. Pluk ørreden i mindre stykker og fordel det over salaten pynt med skiveskårne radiser og klippet purløg.  |
| **HURTIGT MADBRØD**½ dl olie2 dl mælk½ dl yoghurt25 g gærSalt1 tsk rosmarinCa 350 melPENSLING: Mælk | Obs. Brødet sættes i en kold ovn.Mælken lunes og tilsættes yoghurt. Hæld blandingen i en skål og smuldr gæren heri. Rør salt og rosmarin i. Rør melet i lidt efter lidt. Ælt dejen godt og rul den ud til et fladt rundt brød 28 cm i diameter. Læg brødet på bagepapir, og rids det næsten igennem så der dannes 8 trekanter. Pensl med mælk og drys med rosmarin. Brødet sættes i en kold ovn. Bages ved 200 grader i ca 20 minutter.  |
| **PANEREDE KOTELETTER**4 tykke koteletterÆgRaspSalt, peberCa 75 g smør til stegningKartofler, persillesmør | Vend koteletterne i sammenpisket æg og derefter i rasp. Smelt smørret gyldent og brun hurtigt koteletterne på begge sider. Drys med salt og peber. Steg dem færdig ved svag varme 3-4 minutter på hver side. Server kartofler med persillesmør og grørsagsfyldte squash til. |
| **GRØNSAGSFYLDTE SQUASH**6 - 8 personer4 squash50 g hakket broccoli50 g løg2 spsk olie150 g revet fennikel250 g modne tomater½ dl raspSalt,1 tsk basilikum,1 tsk timian2 spsk tomatpuréReven ost (parmesan) | Blancher squashen i kogende vand i ca 4 minutter. Hak løget fint og svits det i olie (skal ikke tage farve). Tilsæt hakkede tomater, timian, basilikum og finthakket fennikel og salt. Lad det simre under låg i ca 20 minutter. Tilsæt tomatpure og rasp. Smag til. Skær de blancherede squash over på langs og skrab indmaden ud. Bland halvdelen af indmaden i gryden og lad det simre et par minutter under omrøring. Læg broccolien i bunden af squasherne og fordel resten af fyldet herover. Sæt dem i et ovnfast fad og drys med reven ost. Bages ved 200 grader i ca 15 minutter. Ved serveringen deles hver squash i 2-3 stykker.  |
| **BLOMMETÆRTE****10 personer**MØRDEJ (Nok til 2 tærteforme)300g mel200 g smør100 g sukker2 ægFYLD6-8 blommer100 g smør100 g sukker100 g mandler2 æg2 spsk hvedemel1 citron40 g sukkerTILBEHØR: Flødeskum  | Ælt mel, smør og sukker sammen. Tilsæt æggene og ælt videre til det hele er godt blandet. Læg dejen i køleskab ca 1 time. Beklæd en tærteform med ½ portion mørdej. Bland smør, sukker, mandler og æg i en foodprocessor. Når det er en glat masse tilsættes mel og reven citronskal og saft og bland igen. Fordel massen over mørdejen i tærteformen. Skær blommerne i kvarte og tag stenene ud. Læg blommerne på dejen i et pænt mønster til kagen er dækket. Drys med sukker. Bages ved 200 grader i ca 20 minutter. Server med let pisket flødeskum.  |