|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET ØRRED**  2 dl creme fraiche  ¼ tsk frisk revet ingefær, salt  1 mangofrugt  1 pakke røget ørred  3 dl fint strimlet icebergsalat | Smag creme fraiche til med ingefær og salt. Lad det stå koldt og trække 1 time. Skræl mangofrugten og skær den i både. Fordel salaten på 4 tallerkener og anret ørred og mangofrugt herpå. Server dressingen ved siden af. |
| **FLUTE MED ROSMARIN**  14 stk  500 g sigtet speltmel  50 g gær  4 dl vand  2 tsk salt  2-3 spsk rosmarin  2 spsk flydende honning  ½ dl olie | Opløs gæren i lunken vand og tilsæt salt, rosmarin, honning og olie. Tilsæt melet over nogle gange. Ælt dejen grundigt til den er smidig og lad den hæve 40 minutter.  Del dejen i 14 stykker og form dem til boller. Lad dem hvile 10 minutter og form dem til små flute. Bages 12-15 minutter ved 200 grader |
| **ENEBÆRGRYDE MED BAGT KARTOFFELMOS**  6 personer  1 kg skinke (rå)  50 g smør  Ca 15 enebær  ½ tsk rosmarin  Ca 3½ dl piskefløde  200 g blåskimmelost  250 g champignoner  Salt, peber, Evt lidt jævning  2 pakker bacon | Skær kødet i strimler. Lad smørret gyldne i en gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Læg kødet tilbage i gryden. Knus enebær og rosmarin, tilsæt det til kødet. Kom piskefløde, salt og peber i. lad retten småsnurre under låg ca 1 time ved svag varme. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Rist dem i lidt smør. Tilsæt blåskimmelost og ristede champignon. Smag til og jævn evt saucen. |
| **BROCCOLI-KARTOFFELFAD**  700 g kartofler  1 dl mælk  25 g smør  1 æggeblomme  salt, peber  250 g broccoli  125 g champignon  2 spsk smør  ca 3 dl fløde  salt, peber  2 spsk mel  50 g reven ost | Kartoflerne skrælles og skæres i skiver og koges. Hæld vandet fra og mos kartoflerne. Pisk mosen med mælk, smør og æggeblomme. Smag til med salt og peber. Giv broccolien et opkog og hæld vandet fra. Læg broccolien i et smurt ovnfast fad. Skær champignonerne i skiver og svits dem i 2 spsk smør. Drys 2 spsk mel over og tilsæt fløden. Smag til med salt og peber. Hæld stuvningen over broccolien og dæk med kartoffelmos. Kom lidt smørklatter på kartoffelmosen. Drys med reven ost. Sæt fadet i ovnen ved 200 gr i ca 25 min. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MULVARPESKUD**  8-10 personer  1 dåse brændte figner  VANILJEFROMAGE  2 æggeblommer  2 æggehvider  4 spsk sukker  2 spsk vaniljesukker  6 blade husblas  ½ dl rom  6 dl piskefløde  PYNT  reven chokolade | Tag fignerne op af væden og skær dem i mindre stykker. Fordel fignerne på tallerkener.  Udblød husblasen i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker og vaniljesukker godt. Pisk æggehvider og piskefløde hver for sig. Smelt husblasen i ½ dl rom og hæld den i æggeblommerne. Vend de stiftpiskede æggehvider og flødeskum i. Når fromagen er halvstiv sprøjtes den over fignerne.  Pynt reven chokolade |