|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET ØRRED**2 dl creme fraiche¼ tsk frisk revet ingefær, salt1 mangofrugt1 pakke røget ørred3 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 stk500 g sigtet speltmel50 g gær4 dl vand2 tsk salt2-3 spsk rosmarin2 spsk flydende honning½ 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 personer1 kg skinke (rå)50 g smørCa 15 enebær½ tsk rosmarinCa 3½ dl piskefløde 200 g blåskimmelost250 g champignonerSalt, peber, Evt lidt jævning2 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 kartofler1 dl mælk25 g smør1 æggeblommesalt, peber250 g broccoli125 g champignon2 spsk smørca 3 dl flødesalt, peber2 spsk mel50 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 personer1 dåse brændte fignerVANILJEFROMAGE2 æggeblommer2 æggehvider4 spsk sukker2 spsk vaniljesukker6 blade husblas½ dl rom6 dl piskeflødePYNTreven 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 |