|  |  |
| --- | --- |
| **MAKRELMOUSSE MED REJESALAT**Ca 10 personer4 dåser makrel i tomat10 blade husblas1 revet løgSalt, peber½ bundt persilleCitronsaft4 dl piskefløde4 æggehvider, salatREJESALAT200 g rejer150 g mayonnaise1 dl cremefraicheLidt kogt finthakket pastaSalt, peber, sukkerFlute, agurk, sherrytomater, 2-3 hårdkogte æg, citron, lidt salat | Mos makrellen med en gaffel. Læg husblassen i koldt vand mindst 10 minutter. Riv løget og hak persillen. Rør det i makrellen og smag til. Smelt husblassen i citronsaft og hæld det i makrelmassen. Vend pisket fløde og stiftpiskede æggehvider i massen. Fyld det i en randform eller en springform. Lad det stå koldt natten over. REJESALATRør mayonnaisen med cremefraiche og smag til med citronsaft, salt og peber og evt ravigotte. Vend rejerne og lidt finthakket pasta i mayonnaisen. Vend moussen ud på et fad. Fyld rejesalaten i midten. PYNT: med snittet salat, tynde agurkeskiver snoede, cherrytomater, kvarte æg g citronskiver.  |
| **INDBAGT MØRBRAD** **6 personer**3 plader butterdej1 svinemørbradCa 300 g hakket kalvekød2 spsk mel1 æg150 g champignoner1 tsk paprikaSalt, peber, ½ dl mælkPAPRIKASAUCE1 stort hakket løg200 g bacon30 g smør20 g hvedemel1 spsk paprika2 spsk tomatpuré, 3 dl vand3 dl madlavningsflødekartofler | Optø butterdejen. Fjern sener og hinder fra mørbraden. Brun den på panden i olie. Krydr med salt og peber og lad den afkøle. Farsen røres sammen med mel, æg, fint hakket løg, paprika, salt og peber. Champignonerne renses og snittes i fine tern. Rør dem i farsen. Læg butterdejspladerne ovenpå hinanden og rul dem ud så de kan nå omkring mørbraden. Farsen bredes ud på bagepapir og mørbraden lægges ovenpå. Farsen pakkes omkring mørbraden. Pak butterdejen omkring det hele, fold enderne under farsen. Pensl butterdejen med mælk. Læg hele herligheden i en bradepande. Bages ved 200 grader i ca1 time. Server med paprikasauce. PAPRIKASAUCESvits løg og bacon i tern i en gryde i smørret, Tilsæt mel og paprika og rør det ind i fedtstoffet. Tilsæt vand, tomatpuré og fløde og lad det koge i 10 minutter. Smag til.  |
| **BØNNESALAT**400 g grønne bønner1 krølsalat, 1 rødløg2 spsk. olie1 spsk. balsamico eddike | Nip bønnerne og kog dem i letsaltet vand ca. 4 minutter til de er møre med lidt bid i, lad dem afkøle. Hak løget og bland det med olie og eddike. Smag til med lidt salt. Skyl og tør salaten og pluk den i stykker. Vend dressingen i salat og bønner.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FROMAGE MED CHOKOLADE**6 personer5 æggeblommer5 spsk sukker5 dl piskefløde¾ dl portvin6 blade husblas100 g kogechokolade | Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker tykt. Pisk fløden til skum. Smelt den udblødte husblas i portvin og rør det i æggeblommerne. Vend flødeskum i når det begynder at stivne. Læg knapt 1/3 af fromagen i en skål (eller i glas) der er lidt rund i bunden. Drys med reven chokolade. Dæk med fromage og drys med chokolade. Gem lidt chokolade til at drysse på desserten når den er blevet vendt. Læg resten af fromagen over. Ved serveringen vendes fromagen ud (ikke i glas) på et fad og drys med resten af chokoladen på toppen.  |