**Indbagt tomat og mozzarella**

4 personer

1 rulle færdig pizzadej fra køledisken (cirka 400 g)

500 g cherrytomater

125 g Galbani Mozzarella

1 bundt frisk basilikum

2 spsk. olivenolie til bradepanden

1 lille spsk. salt

Tænd ovnen på 200º.

Skær tomaterne i halve og kom dem i en bradepande med lidt olie og salt. Bag dem 10-15 minutter i ovnen, så det meste af væden fordamper.

Rul dejen tyndt ud på bagepapir og læg de bagte tomater oven på den ene halvdel. Pas på, du ikke kommer for tæt på kanten.

Drys mozzarella i små stykker og basilikum over.

Fold derefter dejen hen over fyldet og klem kanterne sammen med en gaffel.

Prik lufthuller med en gaffel, og bag ved 200º i ca. 30 minutter.

Skær ud i 2-3 cm tykke stykker, og servér dem lune.

Tip: Du kan også blande tomaterne med aubergine og zucchinier.

Der skal blot være 500 g grønsager, så mulighederne er mange.

Hvis du ikke serverer denne ret som antipasti, men som hovedret, passer opskriften til 2-3 personer.

**Laks med porrer og spidskål**

4 personer

4 laksebøffer -175 gram pr. stk.

3 porrer

1 lille spidskål

3 gulerødder

5 deciliter madlavningsfløde

1 terning bouillon - evt. grøntsag

2 teskefulde sennep

1 potte persille

1 citron - halv

salt og friskkværnet peber

400 gram pasta

Forvarm ovnen til 200 grader varmluft.

Laksebøfferne saltes og dryppes med citronsaft. Sættes til side.

Porrer snittes i tynde skiver og lægges i et ildfast fad eller mindre bradepande.

Spidskål snittes groft og kommes ved.

Gulerødder snittes i tynde stave og lægges ligeledes i fadet.

Hæld madlavningsfløde ved, smuldr en bouillonterning i og tilsæt også sennep samt lidt hakket persille. Gem lidt persille til pynt.

Vend det forsigtigt rundt, krydr med salt og peber og stil fadet i ovnen, hvor det skal have 10 minutter.

Tag fadet ud af ovnen, og læg laksebøfferne på.

Klem også lidt citronsaft ud over laks og grøntsager, og stil fadet tilbage i ovnen, hvor det nu bages færdig i yderligere 15 minutter.

**Mascarpone-tærte**

4 pers.

500 g Galbani Mascarpone

3 spsk. hvedemel (Type 00)

3 æg

4 spsk. sukker

1 spsk. bagepulver

0,5 tsk. salt

1 pakke tærtedej

10 g blødt smør

40 g valnøddekerner

1 usprøjtet citron

1 stang vanilje

1 kugle vaniljeis per person

Evt. citronmelisse til pynt

Pisk æg med sukker, og tilsæt kornene fra vaniljestangen.

Vend Mascarpone i æggemassen, og rør grundigt med en ske.

Tilsæt mel, salt, fintrevet citronskal og bagepulver.

Smør et tærtefad med lidt blødt smør og læg tærtedejen i formen.

Kom mascarponemassen oven på, og drys med hakkede valnødder på toppen.

Sæt tærten i en forvarmet ovn ved 180º, og bag den i 30 minutter, indtil dejen er bagt, og mascarponemassen har sat sig.

Tærten tages ud, og serveres lun med en kugle vaniljeis og lidt citronmelisse på toppen.

Tip: Prøv æbler i små tern i stedet for valnødder.