Rødovre, den 21.04.09

|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSETERRIN**  6-8 personer  500 g laks  1 citroner  salt og peber  1 laurbærblad  1 broccoli  6 æg  1 dl piskefløde  PYNT  asparges, citronbåde broccoli og tomat | kog laksen i 10 minutter i vand tilsat citron, salt og peber og 1 laurbærblad. Pluk laksen. Kog broccolien i letsaltet vand i 5 minutter. Lad den dryppe godt af . Hak 2/3 af broccolien og bland den med laksen. Pisk æg, fløde, salt og peber sammen og vend det forsigtigt sammen med laksen.  Hæld blandingen i en form. Dæk den med folie og bag laksen ved 180 grader i 30 - 40 minutter. Til den er stivnet. De sidste 5 minutter uden folie.  Kan spises kold eller lun.  Pynt med asparges, citronbåde, tomater og resten af broccolien. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KOTELET I FOLIE**  4 svinekoteletter  salt, peber, paprika  smør  grøn peber  250 g champignoner  1 løg  2 tomater  SAUCE  4 dl bouillon (vand + fond)  meljævning  salt, evt. kulør  -1 dl madeira  kartofler (nye) | Koteletterne brunes på begge sider på en pande ved god varme. Drys med salt, peber og paprika. Peberfrugten skæres i tynde strimler og de rensede champignon i skiver, løg og tomater hakkes. Koteletterne lægges på hver sit stykke alufolie og peberfrugt, champignon og en lille klat smør lægges på hver kotelet. Folien pakkes om koteletten og pakkerne lægges i et ovnfast fad. Sæt fadet i ovnen ca 40 min ved 200 grader.  Rens kartoflerne og skær dem i store tern. Vend dem i olie, salt og krydderi. Steg dem i ovnen ca. 40 minutter.  SAUCE: Hæld vand og bouillon i en gryde og bring det i kog. Tilsæt jævning under omrøring. Smag til med vin og salt.  Server kartoffeltern og gratinerede squash til |

|  |  |
| --- | --- |
| **GRATINEREDE SQUASH**  1 løg  1 spsk. olivenolie  2 squash  salt, peber  250 g cherrytomater  basilikum  2 skiver lyst brød  26 g reven ost | Hak løget fint og svits det i olie på en pande. Tilsæt squash i skiver og lad det stege ca. 5 minutter under omrøring. Krydr med salt, peber og basilikum. Tilsæt tomaterne skåret i kvarte. Fordel retten i et smurt ovnfast fad. Smuldr brødet til krummer og bland det med reven ost. Drys det over retten og sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MARIEBOLLER**  **MØRDEJ**  125 g hvedemel  40 g sukker  75 g smør  1 æggeblomme  **VANDBAKKELSESDEJ**  125 g smør  125 g hvedemel  2 dl vand  ca. 4 æg  **VANILLECREME**  4 æggeblommer  4 spsk. sukker  1 spsk. vaniljesukker  5 blade husblas  evt. 1 tsk. appelsinkoncentrat  l piskefløde | **MØRDEJ:** Det hele blandes og æltes hurtigt sammen.  **VANDBAKKELSE:** Bring vand og smør i kog. Tag gryden fra varmen og rør melet i. Blandingen varmes igen til det slipper gryde og ske. Pisk æggene i lidt ad gangen. OBS DET ER IKKE SIKKERT ALT ÆGGET SKAL BRUGES. Dejen skal være så fast at den kan danne mønster.  Fordel dejen i 16 kager på bagepapir. Mørdejen rulles ud og udstikkes i store runde kager med et glas. Læg en på hver af de 16 kager på bagepapiret. Bages ved 200 i ca. 20 min. OBS ovnen må ikke åbnes.  **CREME:** Sæt husblas i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker godt. Rør appelsinkoncentrat i. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i 2 spsk. vand og pisk det i æggeblommerne. Vend flødeskum i cremen.  Del de bagte kager som en bolle og fyld dem med creme. Læg låget på og sigt med flormelis. |