|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSERULLER**  150 g røget laks  100 g flødeost med krydderurter  TILBEHØR  Lidt salat, 1 tomat, ½ agurk  Friske asparges, Citronskiver,  butterdejssnitter | Fordel flødeost på lakseskiverne og rul dem sammen.  Læg asparsen i kogende vand, tag dem op når vandet atter koger.  Læg lakserullerne (skær dem evt over på skrå) på lidt hakket salat og pynt med tomatfileter, agurk og citron og asparges. Agurken skæres i lange tynde skiver på langs.  Skær butterdejen i 4 trekanter, lad dem stå mindst 15 minutter på bagepapiret. Pens dem med sammenpisket æg og bag dem ved 200 grader i ca 20 minutter. |
| **PYT I PANDE**  Ca 600 g oksefilet  1 kg kartofler  500 g champignoner  4 løg  1 pakke bacon i skiver  smør/olie  salt, peber  1 dl tomatpuré  300 g kalvelever  Rugmel  Små tomater | Skær kødet strimler. Kartoflerne skrubbes og deles i både. Pil løgene og skær dem i skiver. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Kartoffelbådene steges i ovnen med lidt olie ca 45-60 min ved 200 grader. Drys med salt. Løgene skæres i skiver og steges. Baconskiverne ristes til de er gyldne og sprøde. Champignonerne ristes. Skær evt leverskiverne mist over hvis de er store. Vend dem i rugmel og steg dem ca 2 minutter på hver side ved god varme.  Lige inden serveringen brunes kødet ved god varme. Tilsæt tomatpure og salt og peber og lad kødet varme 1 min. Det hele anrettes på et fad (det skal ikke blandes).  Server bearnaise sauce til. |
| **BEARNAISE SAUCE**  4 æggeblommer  2 tsk citronsaft  1 tsk salt  Ca 200 g smør  Estragon, béarnaiseessens | Smelt smørret det må ikke brune. Pisk æggeblommer med salt, citronsaft. Sæt skålen i vandbad (ikke for varmt) og pisk og pisk til det er sejt og skummende. Pisk langsomt smørret i. Vandet i gryden må ikke koge. Smag til med bearnaiseessens og tilsæt hakket estragon lige inden serveringen. Hvis saucen skiller, kan man starte forfra med nye æggeblommer og derefter piske den skilte sauce i. |
| **FLØDERAND MED JORDBÆR**  6 personer  ½ l fløde 13%  1 spsk vaniljesukker  8 æggeblommer  1½ dl sukker  10 blade husblas  ½ kg friske jordbær  Amaretto + sukker  ½ l piskefløde  PYNT  ca 15 g pistaciekerner  lidt hele jordbær i skiver | Læg husblassen i blød i koldt vand.  Bring kaffefløden og vaniljesukker i kog. Pisk æggeblommerne godt med sukker. Hæld den kogende fløde i æggeblommerne mens der piskes. Knug husblassen fri for vand og rør det i den varme æggemassen.  Hak jordbærrene groft og læg dem i blød i Amaretto og drys med lidt sukker. Vend flødeskum i cremen når den begynder at stivne. Bland 1/3 af jordbærrene i massen og kom det i en randform. Lige inden serveringen vendes randen ud på et fad. Dyp formen ganske kort i varmt vand, så er den nem at få ud. Kom resten af jordbærrene i midten af randen. Drys med hakkede pistaciekerner. |

Tak for i år.