|  |  |
| --- | --- |
| **STJERNESKUD**  DRESSING  75 g mayonnaise  1 dl cremefraiche  Lidt paprika  1 spsk tomatpure,(dåse)  Citronsalt, ravigotte  TILBEHØR  Butterdejssnitter  1-2 plader butterdej  FISKEFILETER  4 rødspættefileter  2 dl hvidvin  Ca 50 g palmin  Rasp, sammenpisket æg  Salatblade  100 g rejer  50 g asparges  4 citronbåde  1 tomatfilet,  1 skive agurk skåret på skrå  Lidt frisk dild | DRESSING  Rør mayonnaise med cremefraiche. Smag til med paprika, tomatpure, citronsaft og ravigotte. Smag til med salt.  TILBEHØR  Del butterdejspladerne i 4 trekanter og prik dem med en gaffel. Pens med sammenpisket æg. Vent lidt med at bage dem. Bages ved 200 grader i 15 minutter til de er sprøde.  FISKEFILETER  Del fiskefileterne på langs. Damp ved svag varme 4 halve fileter i hvidvin ca 5 minutter.  4 halve fileter vendes i sammenpisket æg og derefter i rasp med salt. Steg dem i varmt fedtstof på begge sider til de er gyldne.  SERVERING  Anret på tallerkener. Læg lidt grofthakket salat og derpå en kogt og en stegt fiskefilet. Læg lidt dressing over. Pynt med rejer, asparges, citronbåde og tomatfile. Skær en tynd skive agurk meget skråt og lav et snit i den på. Pynt med en kvist dild. Læg butterdejssnitten ved. |
| **CHAMPIGNONFARSERET SVINEMØRBRAD**  6 personer  2 svinemørbrad  25 g smør  5 dl vand + kalvefound  FYLD  250 g portobellosvampe  100 g skalotteløg  6 soltørrede tomater i olie  1 tsk timian  2 spsk persille  Salt, peber  2 tsk hvedemel  SAUCE  2 dl piskefløde  1 spsk grønne syltede peberkorn  Jævning, salt, peber  Ca 1 kg Kartofler små nemme  Olie, salt  400 g grønne bønner | Mørbraderne afpudses og flækkes på langs (ikke helt igennem)  Bank dem ud.  FYLD  Hak champignoner og skalotteløg fint og svits det i olie fra tomaterne. Skær tomaterne i minder stykker og rør dem i champignonblandingen. Tilsæt timian og hakket persille. Drys mel på og varm hele herligheden igennem. Fordel blandingen på den ene mørbrad og læg den anden over. Bind dem sammen med kødsnor. Brun kødet godt på alle sider i smør og læg den i et ovnfast fad. Kog panden af med vand og hæld det på kødet. Dæk fadet med folie og sæt det i ovnen ved 200 grader ca 30 minutter.  SAUCE  Bland stegesky, fløde og hakkede peberkorn. Giv det et opkog og jævn saucen. Smag til med salt, peber og evt kalvefound.  Server med små kartofler med olie og salt bagt i ovnen ved 200 grader i ca 30- 45 minutter. Og friske bønner kogt et par minutter i kogende vand.  Ved serveringen fjernes kødsnoren og kødet skæres i skiver. Garner med lidt sauce over kødet, og server med ovnbagte og grønne bønner. |

|  |  |
| --- | --- |
| **IS MED PISTACIEMARCIPAN**  **6-8 PERSONER**  4 æggeblommer  4 spsk vaniljesukker  100 g pistaciemarcipan  50 g hakket chokolade  ½ l piskefløde  Jordbær, 2-3 spsk amaretto,  Lidt sukker | Pisk æggeblommer og vaniljesukker godt. Rør pistaciemassen og hakket chokolade i. Pisk fløden til skum (ikke for stift) Vend flødeskum i æggemassen. Hæld cremen i en form og sæt den i fryseren. Tag den ud ca ½ time inden den skal serveres.  Skær jordbærrene i mindre stykker og drys med sukker. Hæld amaretto over og lad det trække gerne et par timer. Rør i det af og til. |
| **MANDELRAND**  Ca 10 personer  200 g mandler  4 æggeblommer  100 g sukker  1 spsk med top kartoffelmel  4 stiftpiskede hvider  100 g sukker  CHOKOLADEGANACHE  150 g chokolade  1½ dl piskefløde  PYNT  Ristede mandelsnitter  Jordbær, sukker, Amaretto  Server is og jordbær til | Mandlerne blendes til mandelmel. Sukker (100 g) og æggeblommer piskes godt. Heri blandes kartoffelmel og mandelmel. Pisk hviderne og 100 g sukker til stift skum og vend det i æggeblommerne over 2-3 gange. Smør en randform godt og drys med rasp (kun det der sidder fast på kanterne). Kagen bages på en rist nederst i ovnen 45 minutter ved 200 grader. Kagen afkøles i formen. Sæt evt formen på hovedet over et stykke bagepapir.  CHOKOLADEGANACHE  Hak chokoladen fint. Varm fløden den skal ikke koge men være godt varm. Kom chokoladestykkerne i en skål og hæld den varme fløde over. Rør til chokoladen er smeltet. Sæt blandingen på køl, rør i den af og til. Hæld det over den kolde kage eller server det til.  JORDBÆR: skær jordbærrene i mindre stykker, drys med sukker og overhæld med 2-3 spsk Amaretto |

Tak for i år

God sommer

C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\O1R765SY\MC900078815[1].wmf