|  |  |
| --- | --- |
| **STJERNESKUD** DRESSING75 g mayonnaise1 dl cremefraicheLidt paprika1 spsk tomatpure,(dåse)Citronsalt, ravigotteTILBEHØRButterdejssnitter1-2 plader butterdejFISKEFILETER4 rødspættefileter2 dl hvidvinCa 50 g palminRasp, sammenpisket ægSalatblade100 g rejer50 g asparges4 citronbåde1 tomatfilet, 1 skive agurk skåret på skråLidt frisk dild | DRESSINGRør mayonnaise med cremefraiche. Smag til med paprika, tomatpure, citronsaft og ravigotte. Smag til med salt. TILBEHØRDel 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. FISKEFILETERDel 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. SERVERINGAnret 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 personer2 svinemørbrad25 g smør5 dl vand + kalvefoundFYLD250 g portobellosvampe100 g skalotteløg6 soltørrede tomater i olie1 tsk timian2 spsk persilleSalt, peber2 tsk hvedemelSAUCE2 dl piskefløde1 spsk grønne syltede peberkornJævning, salt, peberCa 1 kg Kartofler små nemmeOlie, salt400 g grønne bønner | Mørbraderne afpudses og flækkes på langs (ikke helt igennem)Bank dem ud. FYLDHak 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. SAUCEBland 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 æggeblommer4 spsk vaniljesukker100 g pistaciemarcipan50 g hakket chokolade½ l piskeflødeJordbær, 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 personer200 g mandler4 æggeblommer100 g sukker1 spsk med top kartoffelmel4 stiftpiskede hvider100 g sukkerCHOKOLADEGANACHE150 g chokolade1½ dl piskeflødePYNTRistede mandelsnitterJordbær, sukker, AmarettoServer 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.  CHOKOLADEGANACHEHak 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]()