|  |  |
| --- | --- |
| **SPRØDE HJERTER**  4 personer  4 skiver sandwichbrød  smør  2 hårdkogte æg  1 dåse tun  purløg  salt, peber  1 citron  3 spsk mayonnaise  1 æggehvide | Udstik 4 store hjerter eller cirkler af brødet. Rist brødet eller smør det, eller rist det på en pande med smør. Hak hårdkogte æg og bland dem med afdryppet tun, purløg, salt, peber og citronsaft. Fordel blandingen på brødet.  Smag mayonnaisen til med salt og peber. Pisk æggehviden meget stiv og vend den i mayonnaisen. Dæk brødet med blandingen. Læg brødene på bagepapir og bag dem under grill eller ved stærk overvarme til overfladen er let gylden.  Anrettes med citronsnitter. |
| **LAKSEBIDDER**  4-6 personer  200 g røget laks  150 g flødeost  ½ dl mayonnaise  Hakket dild  Hakket purløg  Ca ½ tsk citronsaft  6 skiver groft toastbrød | Hak 2/3 af laksen fint og bland med flødeost, mayonnaise dild og purløg. Smag til med salt og peber.  Udstik 6 skiver brød og læg laksedressingen på.  Pynt med laks, citron og en dildkvist. |
| **HELSTEGT SVINEMØRBRAD**  1 svinemørbrad  salt og peber  smør  1-2 løg  2 stilke blegselleri  2 dl vand (Evt kalvefound)  2 dl fløde  jævning  250 g champignoner  1 gul peberfrugt  1 spsk smør  salt, peber, persille  **HALVE BAGTE KARTOFLER**  4-8 store kartofler  ca 1 spsk olie  merian, salt | Skær senerne af mørbraden. Brun den i smør på alle sider i en gryde. Skru ned til svag varme og tilsæt løg skåret i store stykker samt snittet bladselleri, krydr med salt og peber. Hæld ca 1 dl vand ved og lad mørbraden steg ved svag varme under låg i 7-8 minutter. Vend den og steg yderligere i 7-8 minutter. Tag mørbraden op og pak den i folie ca 15 minutter.  Svits champignoner i kvarte og peberfrugt i tern i smør til de er bløde.  Sovsen: Si væden fra gryden og tilsæt 1-2 dl vand. Bring væden i kog og jævn med maizena. Tilsæt fløden og smag til med salt og evt kalvefound.  Servering: Skær mørbraden i tynde skiver og anret på et fad med svampe/peberfrugtblandingen. Læg et par skefuld sovs over kødet. Drys med hakket persille.  Kartoflerne skrubbes grundigt og halveres**.** Pensl snitfladen med olie og drys med salt og merian. Læg kartoflerne i en lille bradepande og bag dem i ca 40 minutter ved 200 grader. |

|  |  |
| --- | --- |
| **WALDORFSALAT**  2 æbler i tern  2 stilke bladselleri i skiver  vindruer  40 g hakkede valnødder  1 dl piskefløde  ½ dl mayonnaise | Æblerne skæres i tern. Bladsellerien i tynde skiver. Druerne halveres og stenene fjernes.  Fløden piskes til flødeskum, som blandes med mayonnaise. Æbler, bladselleri og de fleste af æblerne blandes og det vendes i mayonnaise-blandingen. Pynt med hakkede valnødder og halve druer. |

