|  |  |
| --- | --- |
| **SPRØDE HJERTER**4 personer4 skiver sandwichbrødsmør2 hårdkogte æg1 dåse tun purløgsalt, peber1 citron3 spsk mayonnaise1 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 personer200 g røget laks150 g flødeost½ dl mayonnaiseHakket dildHakket purløgCa ½ tsk citronsaft6 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 svinemørbradsalt og pebersmør 1-2 løg2 stilke blegselleri2 dl vand (Evt kalvefound)2 dl flødejævning250 g champignoner1 gul peberfrugt1 spsk smørsalt, peber, persille**HALVE BAGTE KARTOFLER**4-8 store kartoflerca 1 spsk oliemerian, 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 tern2 stilke bladselleri i skiver vindruer40 g hakkede valnødder1 dl piskefløde½ 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. |

