|  |  |
| --- | --- |
| **FISKEFAD**6 personer300 g varmrøget laks12 friske asparges100 g rejerHVIDVINSSAUCE1½ dl vand + fiskefound1 spsk mel3 æggeblommersalt3-4 spsk hvidvinPYNT1 tomat, salatbladeTILBEHØRbutterdejssnitter | SAUCE: Bring vand og found i kog og jævn den ned meljævning. (skal være tyk) Blandingen koges godt igennem. Tilsæt hvidvin og smag til med salt. Lige inder serveringen. Æggeblommerne røres sammen og lidt af den varme sauce røres i. Det hele hældes tilbage i gryden. OBS Saucen må ikke koge men holdes varm. Fisken plukkes i stykker og anrettes på et fad med fint strimlet salat. Pyntes med rejer og asparges og en tomatblomst. Server sauce og butterdejssnitter til. |
| **HELSTEGT OKSEMØRBRAD**6 personer1,4 kg oksemørbradSAUCEAfkog fra mørbraden100 g tynde skiver champignon100 g gorgonzola1 dl piskeflødeMaizenaTILBEHØR | Afpuds kødet og brun det på en pande. Steg kødet i en stegepose ved 200 grader 20-25 minutter. Sener der er skåret fra kødet brunes og tilsættes vand så det lige dækker. Lad det småkoge. SAUCENRens champignonerne og skær dem i tynde skiver. Sauter dem på en pande og stil em til side. Si væden fra afpusset og fra den stegte mørbrad i en gryde. Tilsæt gorgonzola og rør til osten er smeltet. Tilsæt piskefløde. Jævn saucen let og smag til. Tilsæt de stegte champignon.  |
| **HALVE FYLDTE KARTOFLER**4-6 bagekartofler1½ dl creme fraiche1 lille løg1 bundt persille150 g baconSalt og peber | Vask kartoflerne og halver dem på langs. Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca 30 minutter til de er møre. Steg baconen sprød og hak det groft. Udhul kartoflerne med en ske. Mos kartoffelmassen sammen med cremefraiche og tilsæt hakket løg og hakket persille. Rør det hakkede bacon i mosen og smag til med salt og peber. Fordel fyldet i de halve kartofler.Bag kartoflerne ca 20 minutter ved 200 grader.  |
| **BØNNESALAT**400 g grønne bønner1 krølsalat1 rødløg2 spsk. olie1 spsk. balsamico eddike | Nip bønnerne og kog dem i letsaltet vand ca. 4 minutter til de er møre med lidt bid i, lad dem afkøle. Hak løget og bland det med olie og eddike. Smag til med lidt salt. Skyl og tør salaten og pluk den i stykker. Vend salat og bønner i dressingen.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **INDBAGT IS**6 personerKAGEBUND3 æg1 dl sukker60 g hvedemel60 g kartoffelmel1 tsk bagepulver. MARENGS:4 æggehvider2½ dl sukkerMandelflager1 liter is, JORDBÆR MED AMARETTO400 g jordbær½ -1 dl amaretto2 spsk sukker | KAGEBUNDÆg og sukker piskes I 10 minutter. Bland hvedemel, kartoffelmel og bagepulver og rør det i dejen. Dejen hældes på bagepapir på en bageplade. Bages ved 200 gr i ca 10 min. Vend den bagte bund ud på sukkerdrysset papir. MARENGSPisk æggehvider med sukker til det er meget stift. Bunden lægges på et fad der kan tåle at komme i ovnen. Herpå lægges isen. Dæk med marengs, det er vigtigt at isen er dækket overalt. Drys med mandelflager. Kan sættes i fryseren til den skal bages. Bages ved 250 gr i 8-10 min. Ovnen skal have den rette temp. fra starten. Server jordbærrene til. JORDBÆR MED AMARETTO Skyld jordbærrene og skær dem i små stykker. Læg dem i en skål og drys med sukker og hæld amaretto over. Lad det trække i et par timer gerne mere.  |