Rødbedecarpaccio med gedeost

Virkelig god opskrift på rødbedecarpaccio, der her toppes med cremet gedeost, sprøde pinjekerner og en skøn salat, der skaber den perfekte balance i retten - både visuelt og smagsmæssigt.

Til 2 personer

150g rødbeder

3 spsk. sukker

11/2 spsk. eddike (lys)

3dlvand

20 g pinjekerner

1/2 hoved hjertesalat i

1 tsk olivenolie

1 nip salt

100g. gedeost

balsamico (evt. glace)

Skræl rødbederne, og skær dem i tynde skiver.

Bland sukker, eddike og vand i en gryde, og bring det i kog.

Kog de skiveskårne rødbeder heri i Ca. 5 minutter.

Skyl dem med koldt vand, og lad dem dryppe af i en sigte.

Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande, og lad dem køle helt af.

Skær hjertesalaten tynde skiver, og vend dem med olivenolie og salt.

Anret rødbedeskiverne på tallerkenerne. Kom salatblandingen i midten.

Skær gederullen i skiver, og anret dem rundt om salaten

Drys med pinjekerner, og pynt med lidt balsamico glace.

Lakselasagne

Lakselasagne med spinat er dejlig aftensmad, der smager virkeligt godt. Det er en cremet lasagne, med en klassisk kombination af spinat og laks. Er det tid til ugens fiskedag og du vil gøre hele familien glad, så prøv denne opskrift på spinatlasagne med laks - og server gerne en frisk salat og godt brød til.

4 personer

Bagetid ca. 40 min, ved 200° - traditionel ovn.

Ingredienser

Spinatstuvning

600 g Frossen hetbladet spinat

5 dl. Madlavningsfløde 8%

1 spsk. Friskpresset citronsaft

1 tsk. Groft salt

Friskkværnet peber

400 g Laksefilet uden skind

12 Tørrede lasagneplader

0,5 tsk. Groft salt

50g. revet Mozzarella 15%

Tilbehør

300g Blandet grøn salat

240g Groft brød

Spinatstuvning

Kom den frosne spinat i en tykbundet gryde.

Damp spinaten ved kraftig varme og under omrøring i ca. 5 min. eller til vandet er fordampet.

Tilsæt fløden og kog den ind ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 10 min.

Tilsæt citronsaft, salt og peber

Lakselasagne

Rens laksen for eventuelle ben og skær den i 12 tynde skiver.

Læg lagvis i et ovnfast fad (ca. 20 x 30 cm): 4 skiver laks, 4 Lasagneplader og 1/3 spinatstuvning. Gentag 2 gange.

Bag lasagnen på en plade med bagepapir midt i ovnen tag lasagnen ud

af ovnen efter ca. 10 min. og drys med salt og ost.

Bag lasagnen færdig de sidste ca. 20 min, eller til osten er gylden.

Lad lakselasagnen hvile tildækket på køkkenbordet i ca. 10 min.

Sønderjysk rugbrødslagkage

8 personer

6 Æg

150 g. Sukker

200g. Rugbrød. mørkt

2 spsk. Kakao

1 spsk. Kartoffelmel

2 tsk. Bagepulver,

Fyld og pynt:

5 dl. Piskefløde

200g. Solbærmarmelade

50g. Mørk chokolade 44%

100 g. hakkede mandler

Æggeblommer og sukker piskes til en luftig æggesnaps.

Revet mørkt rugbrød uden kerner (rimeligt friskt), kakao, kartoffelmel og mandler, samt bagepulver blandes i.

Æggehviderne piskes stive og vendes i à 3 gange.

Rugbrødsmassen hældes i en smurt springform, ca. 20 cm i diameter og bages ved ca. 180°C. alm, ovn i 45-60 min.

Afkøles og deles til to bunde.

Pisk fløden og læg bundene sammen med flødeskum og evt. solbærsyltetøj imellem.

Kom resten af fløden over og drys/pynt med chokoladestykker.