**Lakseroulade med flødeost.**

4 pers.

300 gr røget eller gravad laks

i tynde skiver

150 gr flødeost naturel

3 spsk. creme fraiche

1 bdt. friskhakket dild  
 (kan erstattes af purløg)

2 spsk. citronsaft

1 tsk sød sennep   
(kan udelades)

salt og peber

salatblade og citronbåde til servering

Læg et stykke husholdningsfilm på køkkenbordet og placer lakseskiverne herpå i en firkant (ca. 20 x 25 cm), så skiverne overlapper hinanden let.

Rør flødeost, creme fraiche, dild, citronsaft og sennep sammen og smag til med salt og peber.

Fordel flødeostecremen ovenpå lakseskiverne, men lad ca 2 cm af den nederste kant være fri. Så er det nemmere at rulle sammen, uden at ostefyldet løber ud.

Rul det hele sammen til en fast roulade ved hjælp af husholdningsfilmen, og læg rouladen i fryseren i ca. 1 time, så den bliver skærefast. Man kan også lade rouladen hvilke på køl, men så er det lidt sværere, at skære pæne skiver.

Skær rouladen i ca. 12 skiver á 2 cm og anret på en bund af blandede salatblade. Pynt med citronbåde og server.

Rouladen kan forberedes i god tid og lægges på køl. Husk at lægge den i fryseren ca. 1 time inden den skal skæres ud. Rouladen kan desuden fryses – så skal den blot optøs i ca. 1 time, inden den skæres ud.

**Små yoghurtbrød**

16 stk.

2,5 deciliter lunkent vand

30 gram gær

100 gram fuldkorns speltmel

300 gram hvedemel

4 spsk. yoghurt naturel

2 spsk. olivenolie

1,5 teskefuld salt

1,5 teskefuld sukker

Kom lunkent vand op i skålen til røremaskinen, og smuldr gæren i. Rør gæren ud, og ælt derefter fuldkorns speltmel i.

Så tilsættes yoghurt, olivenolie, salt og sukker, inden hvedemelet gradvist æltes i. Tag lidt ad gangen, og ælt dejen igennem i 15 minutter.

Først ved høj hastighed, og de sidste 7-8 minutter ved lav hastighed, så dejen efterhånden slipper skålen.

Læg et viskestykke over, og lad dejen hæve i 45 minutter.

Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og del den i 16 lige store stykker, som sættes på en bageplade med bagepapir. Pensl med vand, og lad yoghurtbrødene hæve i yderligere 45 minutter under et viskestykke.

Forvarm ovnen til 225 grader varmluft, og bag brødene i cirka 15 minutter.

Tag dem ud af ovnen, hvor de straks pensles med vand og stilles på en rist til afkøling.

**Mørbrad Madagaskar**

2 svinemørbrad

Olie/smør

Hvidløg

Afpuds mørbrad og vend den i mel.

Steg den hel på panden i olie/smør tilsat hvidløg og lidt knust madagaskarpeber i ca. 15-20 min. Lad den derefter hvile 5-10 min.

Madagaskar pebersauce.

4 pers

1 dåse madagaskarpeber  
drænet for væde

1 skalotteløg, finthakket

2 spsk. smør

0,5 dl cognac

1 tsk dijonsennep

1,5 dl kalve bouillon

0,25l. piskefløde

0,5 tsk sukker

1 spsk. Citronsaft

Lidt kulør

Salt og peber

Smelt smørret i en lille gryde og svits løget heri.

Tilsæt cognac og lad det koge helt ind.

Tilsæt 2 tsk peberkorn, sennep, sukker og kalve bouillon, og lad det simre i 15 min.

Tilsæt piskefløden og lad saucen koge godt ind.

Smag til med salt og peber, citronsaft og giv saucen farve med lidt kulør.

Hæld evt. yderligere peberkorn på og varm saucen igennem.

Noter

Madagaskarpeber er meget parfumerede, hvorfor nogle foretrækker færre peberkorn og andre flere, - derfor vil jeg råde til, at man smager saucen til undervejs.

Pommes Robert

2 kg. Bagekartofler

100 g. smør

2 æggeblommer

Hakket purløg.

Bag kartoflerne 1 time 220°

Skrab kartoflerne ud af skrællen.

Mos dem i en skål og tilsæt æggeblommer purløg salt og peber samt halvdelen af smørret.

Læg mosen i et ovnfast fad, og pensl med resten af smørret.

Sæt det tilbage i ovnen og bag yderligere 20 – 30 min. Ved 220°

**Peberananas**

1 stor frisk ananas

25g. smør

25g. sukker

5 cl. Creme de Cacao

5 cl. Cognac

10g. Groft knust peber

Vaniljeis

Skræl ananas og skær den i 1 cm. skiver

Smelt smør og sukker sammen på en pande.

Steg ananas i sukkermassen i ca. 1 min, tilsæt den grove peber

Flamber og lad det koge lidt ned.

Serveres med kold vaniljeis.