|  |  |
| --- | --- |
| **VARMRØGET LAKS**6 personer300 g varmrøget laks1½ dl cremefraiche 38%1½ dl cremefraiche 18% Ca 4 spsk ravigotte1 agurk, lidt citronsaftDild, salt og peberPYNT 2 æg, 1 tomat,  | Pluk fisken i stykker. Bland cremefraiche og ravigotte sammen i en skål. Smag til. Vask og halver agurken og fjern kernerne. Skær agurken i tynde skiver. Hak dilden. Bland agurkeskiver og dild i ravigottecremen. Anret på fad eller tallerkener og læk laksen over. Pynt med hårdkogte æg i både og 1 tomat i både hvor kernerne er fjernet. Server minirugbrød til.  |
| **MINIRUGBRØD**Ca 10 stk1 spsk olie1½ dl vand25 g gær1 spsk sirup1/4 tsk salt1½ dl rugmel1½ dl havregrynLidt tranebær, dadler tørrede | Bland olie og lunken vand. Opløs gæren heri. Tilsæt sirup og salt og rør rugmel i. Hak det tørrede frugt (tranebær og dadler) og rør det i dejen. Rør havregryn i.Form boller med en ske på bagepapir og prik dem med en gaffel. Sæt dem til hævning ½ time på bagepladen. Bages ved 225 grader i ca 15 minutter. Pensl de bagte boller med smeltet smør. Bollerne kan med fordel fryses, tø dem og lun dem.  |
| **KYLLING MED MANDLER**6 -8 personer1 pakke kalkunbacon2 kyllingebrystSalt, peber1 dl mandlerHakket persille½ dl olie | Læg et stykke bagepapir på køkkenbordet. Læg baconskiverne ved siden af hinanden, således at de ligger lidt over hinanden. Skær kyllingefileterne op og bank dem ud så de bliver flade.Læg fileterne på baconskiverne og drys med salt og peber. Hak mandlerne fint og bland dem med olie og hakket persille. Fordel massen over kyllingestykkerne. Rul kød og bacon stramt sammen fra den lange side. Flyt bagepapir med ruller over på en bradepande. Bag rullen ved 200 grader i ca 20 minutter. Tag den ud af ovnen og lad den stå 15 minutter. Ved serveringen skæres rullerne i tynde skiver. Server salat til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **GRØNSAGSSALAT**750 g grønsager fx broccoli, blomkål, gulerødder, selleri, peberfrugtMARINADE1 dl sukker1 dl lys balsamicoeddike1 dl vand10 g frisk ingefær½ chili1 spsk tomatpure | Kom sukker, eddike og vand i en gryde sammen med finthakket ingefær og chili (uden kerner) giv det et opkog og lad det afkøle. Rens grønsagerne og skær dem i strimler eller tynde skiver sellerien skæres i små tern.. Del blomkål og broccoli i små buketter. Blancher grønsagerne hver for sig i letsaltet vand (ikke peberfrugt og selleri)Kom dem i kogende vand og lad det koge 1-2 minutter. Lad dem dryppe af for vand. Steg sellerien let i smør et par minutterSi marinaden og vend grønsagerne heri. Drys peberfrugt over. Lad salaten trække mindst 20 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KAMSTEG MED PEBERROD**6-8 personer500 g kamsteg (½ kamsteg)½ pakke parmaskinkeSalt, peberPEBERRODSSALAT2 dl piskefløde1 æbleCa 5 cm peberrodEvt lidt citronsaft | 1 kamsteg uden fedt og ben deles midt igennem på den lange led. Drys med salt og peber og læg parmaskinke omkring. Sæt stegen i ovnen ved 200 grader i 30 minutter. Tag stegen ud og lad den stå. Kan serveres kold eller lun skåret i tynde skiver. Server peberrodssalat og rugbrød til. PEBERRODSSALT: pisk fløden til let skum. Skræl og riv æblet på den grove side af et råkostjern. Skræl og riv peberroden på den fine side og bland begge dele i flødeskummet. Det bliver tykkere når det står. Smag evt til med citronsaft.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALNØDDELAGKAGE**8-10 personer3 æg1 dl sukker60 g hvedemel60 g kartoffelmel1 tsk bagepulverCREME½ l piskefløde150 g valnødder100 g chokoladeGLASUR6 spsk flormelis2 spsk nescafeLidt kogende vand | Pisk æg og sukker 10 minutter. Bland mel og kartoffelmel og bagepulver og rør det i æggemassen. Fordel dejen i 2 lagkageforme. Bag dem ca 10 minutter ved 200 grader. Afkøl bundene. Pisk fløden til skum og hak valnødder og chokolade. Gem ca 10 hele valnødder til pynt. Bland flødeskum, valnødder og chokolade og læg det imellem de kolde bunde. Opløs kaffen i lidt kogende vand (½ dl vand) og rør det sammen med flormelis, alt vandet skal sikkert ikke bruges. Stryg glasuren på den øverste bund og pynt med valnødder. Stryg evt lidt flødeskum på kanten.  |