|  |  |
| --- | --- |
| **VARMRØGET LAKS**  6 personer  300 g varmrøget laks  1½ dl cremefraiche 38%  1½ dl cremefraiche 18%  Ca 4 spsk ravigotte  1 agurk, lidt citronsaft  Dild, salt og peber  PYNT  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 stk  1 spsk olie  1½ dl vand  25 g gær  1 spsk sirup  1/4 tsk salt  1½ dl rugmel  1½ dl havregryn  Lidt 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 personer  1 pakke kalkunbacon  2 kyllingebryst  Salt, peber  1 dl mandler  Hakket persille  ½ 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, peberfrugt  MARINADE  1 dl sukker  1 dl lys balsamicoeddike  1 dl vand  10 g frisk ingefær  ½ chili  1 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 minutter  Si marinaden og vend grønsagerne heri. Drys peberfrugt over. Lad salaten trække mindst 20 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KAMSTEG MED PEBERROD**  6-8 personer  500 g kamsteg (½ kamsteg)  ½ pakke parmaskinke  Salt, peber  PEBERRODSSALAT  2 dl piskefløde  1 æble  Ca 5 cm peberrod  Evt 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 personer  3 æg  1 dl sukker  60 g hvedemel  60 g kartoffelmel  1 tsk bagepulver  CREME  ½ l piskefløde  150 g valnødder  100 g chokolade  GLASUR  6 spsk flormelis  2 spsk nescafe  Lidt 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. |