# Grøn lakseroulade med basilikum og spinat

6 pers.

2stk.Pasteuriseret æggeblomme

0, 5tsk.Havsalt

0, 5tsk.Sort peber

100g Frossen hakket spinat

0, 75dl.Piskefløde

2stk.Pasteuriseret æggehvide

150g Flødeost 60+

3spsk.Frisk basilikum

0, 5stk. Citron

200g Røget laks, udskåret

Tænd ovnen på 200º C alm. ovn.  
*Rør* æggeblommer sammen med salt, peber, fintsnittet spinat og fløde.  
*Pisk* æggehviderne stive, og vend sammen med blommerne. Hæld massen på en bageplade beklædt med bagepapir, og smør det ud med en kniv til et kvadrat med en tykkelse på ca. 0,5 cm. Bag i ovnen 15-20 minutter, indtil massen er fast og gyldenbrun.  
*Rør*imens flødeost sammen med salt, peber, citronsaft og finthakket basilikum.  
*Når* bunden er bagt og afkølet, smøres osteblandingen på. Læg lakseskiverne ovenpå i et jævnt lag. Rul forsigtigt sammen, så det bliver til en roulade.  
Pak rouladen ind i husholdningsfilm, og lad den trække i køleskabet mindst en time.  
*Lakserouladen*skæres i 1 cm tykke skiver, inden den serveres.

**Flutes**

4 stk.

4 dl koldt vand

10 g gær

2 tsk groft salt

600 g hvedemel

Hæld vandet i skålen til en røremaskine. Rør gær ud heri.

Kom salt og mel i vandet og rør dejen let sammen ved laveste hastighed i ca. ½ min.

Ælt dejen på røremaskinen ved højeste hastighed i ca. 10 min., til dejen slipper skålens sider og samler sig om dejkrogen. Dejen skal være blank og elastisk.

Lad dejen hæve tildækket med fx et låg i køleskabet i 12-24 timer.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den igennem. Del dejen i 4 portioner og form til flutes (ca. 35 cm lange).

Læg dem på en plade med bagepapir. Lad de 4 flutes efterhæve lunt og tildækket i ca. ½ time.

Pensl med vand og skær, med en skarp kniv, 3 aflange, skrå ridser i hvert flute. Sæt bagepladen midt i ovnen.

Kast 1 dl vand ind i bradepanden og luk hurtigt ovnlågen, så du holder på dampen.

Bag de 4 flutes til de er godt gyldenbrune og sprøde

Ca. 20 min. ved 225° - traditionel ovn. Derefter ca. 5 min. ved indstilling på 250°.

**Mørbrad som vildt med rødvinssovs**

4.pers

2 svinemørbrader

2 pk bacon i skiver

4 dl rødvin

50 g margarine

4 spsk. enebær

6 spsk. ribsgelé

0,5 l piskefløde

Salt og peber

Afpuds mørbradene og pak dem ind i bacon.

Varm margarinen i en gryde og tilsæt knuste enebær.

Brun mørbradene hurtigt af på alle fire sider.

Tilsæt rødvinen og lad retten simre i 20-30 minutter. Vend mørbradene efter halvdelen af tiden.

Tag kødet op og hold det varmt.

Tilsæt fløde og ribsgelé og kog sovsen op. Smag til med salt og peber.

Skær mørbradene i skiver og server.

**Rösti af rodfrugter**

500 g Blandede rodfrugter

1 stk. Stort Løg

1 spsk. Timian

1 dl. Hakket persille

3 spsk. Hvedemel

Salt & Peber

2 stk. Æg

2 spsk. Olivenolie

Rens og riv rodfrugterne groft.

Tryk rodfrugterne tørre i køkkenpapir, kom dem i en skål og vend dem omhyggeligt med groftrevne løg, fintskåret krydderurter, salt, peber, hvedemel og sammenpisket æg.

Form 16 små runde kager 10-12 cm i diameter og 5 mm høje på plader med bagepapir, stænk med olivenolie og bag dem gyldne og sprøde ved 200° i varmluftovn eller 225° i almindelig ovn i 25-30 minutter**.**

**Pandekagelagkage**

6 pers.

**Pandekager**  
1 ps. [Valsemøllen Pandekager](https://www.valsemollen.dk/produkter/pandekager/)6 dl. mælk  
smør til stegning

**Pandekagelagkage**  
ca. 300g jordbær marmelade  
500 ml piskefløde  
1 vaniljestang  
250 g friske bær

**Pandekager**

Hæld posens indhold i en skål og tilsæt mælk under omrøring.

Pisk til dejen er jævn og lad den hvile i ca. 30 minutter.

Smelt lidt smør eller margarine på en pande.

Hæld ca. 1/2 dl dej på panden, og fordel dejen med en glidende håndbevægelse. Bag pandekagerne på begge sider til de er gyldne.

**Pandekagelagkage**

Flæk vaniljestangen og drys kornene i fløden.

Pisk piskefløden til flødeskum.

Placer en pandekage på et fad og fordel først marmelade og dernæst flødeskum på pandekagen.

Gør det samme med de næste pandekager indtil du har en høj lagkage.

Placer en anelse marmelade og flødeskum på den øverste pandekage og pynt dernæst med friske bær.