|  |  |
| --- | --- |
| **KRABBE-TÆRTE**1 dåse krabber1 bundt dild4 æg2 dl kaffefløde2 dl piskefløde dl tomatpuresalt, peber | Fjern flipperne fra krabbekødet. Fordel kødet i en smurt tærteform. Drys med hakket dild. Pisk æg, kaffefløde, piskefløde, tomatpure og salt og peber sammen og hæld det over krabbekødet. Bages ca 30 min ved 175 grader.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANDEBRYST MED URTESAUCE**6 personer2-3 andebrystLidt smørSAUCE1 gulerod1 løg150 g champignonerCa 3 dl hvidvin1 tsk konc. Tomatpure1 dl piskeflødeSalt, peberAspargeskartofler  | Brun andebrystet på skindsiden. Steg kødet 10 minutter på hver side. Tag det af panden og lad det trække ca 15 minutter tildækket. SAUCEGrønsagerne rengøres og finthakkes og sauteres på en pande et par minutter. Kom hvidvin og tomatpure på og lad det koge ind til det halve. Pisk fløden i. Lad saucen koge til den er jævnet og smag til med salt og peber. Ved serveringen skæres kødet i tynde skiver på skrå. Server aspargeskartofler og sellerisalat til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **SELLERISALAT**500 g knoldselleri375 g æblerCitronsaft af 1 citron50 g valnødder2 spsk mayonnaise1½ dl yoghurt1 spsk suKker½ salathoved | Sellerien skrælles og rives groft. Æblerne skrælles of snittes fint. Selleri og æbler dryppes med citronsaft. Valnødderne hakkes. Mayonnaisen blandes med yoghurt og smages til med salt, peber og sukker. Dressingen blandes med nødder, selleri og æbler. Salaten plukkes i mindre stykker og anrettes på et fad. Salaten lægges over.  |
| **FRAGILITÉ**8 personerBunde120 g sukker130 g nødder150 g æggehvide2 tsk kartoffelmelSMØRCREME75 nougat200 g smør100 flormelisPYNTLidt flormelis 2-3 spsk kagecreme50 g ristede mandelflager | Blend hasselnødder med 60 g sukker fint. Tilsæt 50 g æggehvider og lad det køre et par minutter. Kom blandingen i en skål. I en anden skål blandes kartoffelmel med resten af sukkeret og æggehviderne, pisk det til en stiv og sej marengs. Rør nøddegrøden sammen med 1/3 af marengsen. Kom det op i skålen med marengsen og vend det sammen. Tegn 3 cirkler på bagepapir Ca 15 cm i diameter. Fordel dejen jævnt i 1½ cm tykt lag. Kagerne flyder lidt ud under bagningen. Bages ved 170 grader i 18-22 minutter. Smelt nougaten i vandbad. Rør smør og flormelis luftigt i 10 minutter. Kom imens den smeltede nougat i smørblandingen. Gem 2-3 spsk smørcreme til at smøre på kagen. Halvdelen lægges på den første bund, derefter en bund og så resten af cremen og den sidste bund. Stryg den resterende creme på kagens sider og top. Rist mandelflagerne på en tør pande og stryg dem på kanten. Drys med sigtet flormelis.  |