|  |  |
| --- | --- |
| **FISK I GRØN SAUCE**6 personer400 g laks2 dl vand, 2 dl hvidvin1 spsk hakket løg1 spsk salt, hvid peber1 dl mayonnaise1 dl piskeflødesaft ½ citron, ravigotte, dild200 g rejer4-6 skiver citron, aspargesdild, 1 tomat, 3 hårdkogte ægflute | Bring vand, hvidvin, løg og salt i kog. Læg fisken i og lad den trække ved svag varme til den er kogt og fast i kødet. Afkøl fisken.Bland mayonnaise og piskefløde og smag til med citron, ravigotte salt og peber. Tilsæt dild. Anret fisken på et fad med lidt snittet salat og fordel saucen over fisken. Pynt med rejer, tomatbåd, asparges, citron og æg i både.Server flute til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HVIDLØGSBRØD****20 stk**375 mel25 g gær2 tsk sukker1 tsk salt2 dl vand60 g smeltet smør2 spsk yoghurt naturelPYNTSmeltet smørFrisk persilleHvidløg | Opløs gæren i lunken vand. Tilsæt sukker, salt, yoghurt og smeltet smør. Ælt melet i lidt efter lidt. Vend dejen ud på bordet og ælt det i 10 minutter, evt med lidt mere mel. Læg dejen i en stor olieret skål. Lad den hæve til dobbelt størrelse. Hæld dejen ud på bordet og slå luften ud. Del den i 4 og del hver i 5 stykker. Form 20 boller og lad dem stå i 5-10 minutter. Rul dem ud til ca 7 cm. Lad brødet hæve 20 minutter. Bag bollerne 5-8 minutter ved 200 grader. PYNT straks brødene kommer ud af ovnen pensles de med en blanding af smeltet smør, hakket persille og finthakket hvidløg.  |
| **MAYONNAISE**2 æggeblommer2 tsk eddike1 tsk saltca 3 dl olie | Pisk æggeblommerne seje med salt og eddike. Tilsæt olien dråbevis til at begynde med og derefter lidt hurtigere, mens der piskes i mayonnaisen. (brug en skål der ikke er for stor.) Hvis olien røres for hurtigt i, kan det skille. Røres olien for langsomt i bliver det for tykt.Fortynd da med lidt vand.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TOMATSALAT**3-4 tomater½-1 agurkFetaostOliven1 spsk olie1 spsk balsamicoeddikeDrys med oregano | Skær tomaterne i klodser. Skær agurken i halve skiver. Skær osten i firkanter. Bland det hele og vend olie og eddike over. Drys med oliven og oregano.  |
| **TOURNEDOS**4 skiver oksemørbrad50 g smørSalt og peber4 skiver bacon | Skær kødet i skiver og skær senerne af. Læg en skive bacon omkring hver bøf. Smelt smørret på en pande og lad det bruse op. Det skal være godt varmt uden at branke. Brun bøfferne på begge sider ved god varme og dæmp derefter varmen. Krydr med salt og peber. Steg bøfferne ca 4 - 6 minutter i alt.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **BAGTE RØDLØG**4 rødløgOlivenolieCa 10 enebærRørsukkerLaurbærblade ca 4Sherry  | Løgene pilles og halveres. Derefter snittes de så rodenden stadig hænger sammen. Dæk bunden af et ovnfast fad med olie. Læg de halve løg i fadet på den flade side. Knus enebærrene og fordel dem mellem løgene sammen med laurbærbladene. Det hele stænkes med sherry. Drys rørsukker over de halve løg. Dæk fadet med stanniol som trykkes ned over løgene. Bag løgene ca 20 minutter ved 200 grader. Fjern derefter staniolen og vend løgene forsigtigt, de må ikke gå i stykker. Løgene vendes atter (den flade side nedad) og bag løgene endnu 15 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **BØNNER MED BACON**250 g friske bønner1 pakke bacon | Nip og skyl bønnerne. Læg ½ skive bacon omkring 4-5 bønner. Læg dem på bagepapir og bag dem ca 10 minutter ved 200 grader.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **WHISKYSAUCE**25 g smør1 løg1 dåse tomatpure3 dl piskefløde1 dl vand dl whisky tsk sukker, salt, peber | Smelt smørret uden at det bruner. Hak løget fint og svits det ca 1 minut. Tilsæt tomatpure og stegeskyen fra kødet. Tilsæt fløde, vand, whisky, sukker, salt og peber. Lad det koge igennem. Smag til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MAKRONTÆRTE**6-8 personerMAKRONBUND2 æggehvider1½ dl sukker100 g malede mandlerNOUGATCREME5 blade husblas100 g nougat2½ dl mælk4 æggeblommer2 spsk sukker25 g hakkede nødder2 dl piskeflødePYNT1 dåse pærerFlødeskum, reven chokolade | Mal mandlerne meget fint. Pisk æggehviderne og sukker meget stive. Vend forsigtigt mandelmelet i. Kom dejen i en springform uden bund med bagepapir. Bag bunden ca 30 min ved 170 grader. Lad bunden blive kold. Udblød husblas i koldt vand. Varm mælken og smelt nougaten heri. Pisk æggeblommer og sukker sammen. Pisk lidt af den kogende mælk i og hæld det derpå tilbage i gryden. Varm til kogepunktet, det må ikke koge. Tag gryden af varmen og smelt husblasen i den varme mælkeblanding. Tilsæt hakkede nødder. Lad cremen blive kold og vend flødeskum i når det begynder at stivne (det tager lang tid). Læg makronbunden tilbage i springformen på et fad og hæld cremen over bunden og lad den stivne på et koldt sted. Skær pærerne i både og pynt med flødeskum og chokolade og pærer. |

![C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\HRRTKH56\MC900078815[1].wmf]()

Tak for denne gang.