|  |  |
| --- | --- |
| **FISK I GRØN SAUCE**  6 personer  400 g laks  2 dl vand, 2 dl hvidvin  1 spsk hakket løg  1 spsk salt, hvid peber  1 dl mayonnaise  1 dl piskefløde  saft ½ citron, ravigotte, dild  200 g rejer  4-6 skiver citron, asparges  dild, 1 tomat, 3 hårdkogte æg  flute | 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 mel  25 g gær  2 tsk sukker  1 tsk salt  2 dl vand  60 g smeltet smør  2 spsk yoghurt naturel  PYNT  Smeltet smør  Frisk persille  Hvidløg | 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 æggeblommer  2 tsk eddike  1 tsk salt  ca 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 tomater  ½-1 agurk  Fetaost  Oliven  1 spsk olie  1 spsk balsamicoeddike  Drys 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 oksemørbrad  50 g smør  Salt og peber  4 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 rødløg  Olivenolie  Ca 10 enebær  Rørsukker  Laurbærblade ca 4  Sherry | 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 bønner  1 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 smør  1 løg  1 dåse tomatpure  3 dl piskefløde  1 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 personer  MAKRONBUND  2 æggehvider  1½ dl sukker  100 g malede mandler  NOUGATCREME  5 blade husblas  100 g nougat  2½ dl mælk  4 æggeblommer  2 spsk sukker  25 g hakkede nødder  2 dl piskefløde  PYNT  1 dåse pærer  Flødeskum, 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.