**Italienske flutes med havsalt**

4 stk.

25 gram gær

3 spsk. olie

5 dl lunken vand

200 gram durummel

500 gram hvedemel

1 tsk salt

1 tsk sukker

Lidt havsalt til drys

Opløs gæret i det lunkne vand.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt godt sammen.

Lad dejen hæve i cirka halvanden time.

Drys lidt mel ud over et bord og tag dejen.

Træk den ud til en firkant.

Den skal ikke rulles eller æltes, men trækkes.

Del herefter dejen i 4 stykker. Jeg bruger altid en pizzaskære.

Tag i hver ende og sno i modsat retning.

Sæt flutene på en bageplade. Der kan være på to på hver plade.

Lad hæve en halv time. Drys med havsalt.

Ovnen skal varmes op til 225 grader og der skal stå et lille fad i bunden med vand. Brødene skal bage i 15-20 minutter og når de har bagt halvdelen af tiden, tager du fadet med vand ud og lader dem bage færdigt. De er lækre gyldne og brune, når de er færdige. Lad dem køle på en bagerist.

**Tomatsuppe med Masckarpone**

4 pers.

4 spsk. olivenolie

1 løg

2 porrer

2 fed hvidløg

2 kartofler

1 kg. modne tomater

Evt.3 dåser flåede tomater

140g. koncentrere tomatpuré

1l. Grønsagsbouillon

125g. Galbani Mascarpone

Salt og peber .

Frisk basilikum og oregano

Eventuelt 1 frisk rød chili

Hak løg, porrer og hvidløg og sauter dem ved lav varme i olivenolien, indtil grønsagerne bliver bløde.

Riv gulerødderne og kartoflerne og korn dem i gryden.

Sauter videre i 5 minutter. Kom herefter bouillonen i og tilsæt tomatpuré, tomaterne, som er blevet skåret i stykker, og eventuelt en finthakket rød chili.

Lad suppen simre i 20 minutter.

Tilsæt mascarpone, lidt ad gangen.

Hvis du ønsker en mindre tung suppe, kan du nøjes med 50 g mascarpone. Tag suppen af varmen og blend med en stavblender, indtil den har fået en cremet konsistens.

Smag til med salt og peber, basilikum og oregano.

Suppen serveres med lækkert brød til.

**Lasagne al salmone** (Lasagne med laks)

De fleste kender lasagne med kødsauce. Men der findes faktisk mange andre måder at tilberede lasagne på, Som for eksempel denne udgave af lasagne med laks. Her har du et godt alternativ til den mere traditionelle lasagne. Uden at du går på kompromis med smagen.

4 personer

200 g fuldkorns lasagneplader

450-500 g fersk laks uden skind

450-500 g frossen spinat

200 g Galbani Mascarpone

150 g friskrevet parmesan

2 skalotteløg

0,5 dl fløde

3 stilke frisk oregano

400 g hakkede flåede tomater

0,5 dl hvidvin

1 fed hvidløg

Olivenolie

Lidt. Muskatnød

Salt og pepper

Evt. 1 citron

Løgene finhakkes og svitses i lidt olivenolie.

Spinat tilsættes og varmes igennem, til den er tøet op.

Held hvidvin ved og lad det koge kraftigt ind, så alkoholen fordamper, for du tilsætter mascapone, salt, pepper og muskat.

Marinér eventuelt laksen i saften og skallen af en citron i et par timer, inden den skal bruges.

Hvidløget hakkes og sauteres i 1 spsk. olivenolie.

Hæld tomater ved sammen med frisk oregano, salt og peber. Rund af med fløde.

Smør et ovnfast fad og læg et lag lasagneplader som bund.

Fordel et lag laks, spinat, og tomatsauce, drys med parmesan, nyt lag lasagneplader og så videre, til alle i ingredienserne er brugt op. Bag ved 200° i cirka 30 minutter og server med en sprød salat.

**Gorgonzola, indbagt**

4 pers.

200 g butterdej eller   
2 plader frossen (175 g)   
200 g gorgonzola   
Til pensling: 1 æggeblomme   
  
Lad de frosne butterdejsplader netop tø op i køkkenet, men sørg for, at de ikke ligger så længe, at de bliver for bløde.   
Ellers må de kort i fryser eller køleskab igen. En snes min. er nok.   
Rul hver butterdejsplade til en aflang firkant på 10 x 20 cm.   
Skær hver af dem midt igennem på tværs med en meget skarp kniv.   
Fordel gorgonzolaen på midten af de fire butterdejsfirkanter, og fold dem midt over, så de danner trekanter.   
Pensl sammenføjningerne let med æg og tryk dem godt til med en gaffel.   
Læg de ostefyldte butterdejstrekanter på en meldrysset bageplade eller på en plade dækket med bagepapir.

Pensl med æg og sæt dem på midterste rille i en 200 °C varm ovn.   
Bag dem lette, hævede og gyldne, det varer ca. 15 min.

Anden blåskimmelost kan bruges, fx danablu.   
Finthakkede krydderurter, fx basilikum, persille eller blegselleriblade, kan lægges på osten, før butterdejen foldes om.