Rødovre 02.03.10

|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED LAKS OG REJER**  8 tarteletter  1 spsk. hakket løg  1 spsk. smør  3 spsk. mel  3-4 dl fløde 9 %  dl hvidvin  150 g røget laks  2 hårdkogte æg  2 spsk. fint klippet purløg  150 g rejer  lidt salat | Tø rejerne.  Svits løget i smør. Drys melet over. Tilsæt fløden med 1 dl ad gangen. Stuvningen skal være lidt tyk. Skær laksen i strimler og hak de hårdkogte æg. Smag til med salt. Tarteletterne varmes i ovnen. Lige inden serveringen tilsættes laksestrimler, hakket æg og rejer, gem lidt til pynt. Rør purløg i, gem lidt til pynt.  Pynt fadet med lidt salat. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRAD MED SPINAT**  1 stor mørbrad  smør/olie  2 løg  1 spsk. mel  2 tsk. paprika  2 dl fløde  2 dl creme fraiche  1 dl vand  1 pakke hakket spinat  250 g champignoner  4 dl ris  100 g ærter | Puds mørbraden og brun den i smør/olie ved god varme på en pande. Tag den op og lad den hvile. Hak løgene og brun dem let i fedtstoffet. Drys mel, salt og paprika over og bag det let sammen. Tag panden af varmen og tilsæt fløde, creme fraiche og vand og rør det godt sammen. Smag til. Pres vandet af spinaten og læg den i et ovnfast smurt fad. Skær mørbraden ud på skrå i 8-10 skiver. Læg dem ovenpå spinaten i midten af fadet. Læg skivede champignoner ved begge sider og hæld sovsen over retten. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 25 min. Kog risen i 8 dl vand, tilsæt salt i 20 minutter. Ærterne varmes.  Ved serveringen fyldes risen i en randform og presses let og vendes ud på et fad. Ærterne lægges i midten. |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAPOLIONSKAGER**  16 stk.  2 rulle butterdej  VANILLECREME  4 æggeblommer  4 spsk. sukker  6 blade husblas  2 tsk. vaniljesukker  1 spsk. appelsinkoncentrat  5 dl piskefløde  Syltetøj  PYNT  Glasur: Flormelis, kakao og vand  Lidt flødeskum | Del butterdejen i 4 strimler på den korte led. Prik bundene med en gaffel. Bag bundene ved 190 grader i 20-30 minutter. Afkøl de bagte stænger. Bundene skal være lige brede.  CREME: Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker godt. Tilsæt appelsinkoncentrat (kan udelades). Pisk fløden til skum.  Smelt husblassen i 3 spsk. vand og rør det i æggeblommerne. Vend flødeskum i. Smør syltetøj på halvdelen af bundene. Sprøjt cremen på i lige baner.  Stryg resten af bundene med glasur og del dem i ca. 5 cm brede stykker (4 af hvert stykke). Læg dem over cremen tæt ved siden af hinanden. Pynt med lidt flødeskum på kanterne og ovenpå. Når cremen er fast skæres kagerne helt igennem. |