Rødovre 02.03.10

|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED LAKS OG REJER**8 tarteletter1 spsk. hakket løg1 spsk. smør3 spsk. mel3-4 dl fløde 9 % dl hvidvin150 g røget laks2 hårdkogte æg2 spsk. fint klippet purløg150 g rejerlidt 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 mørbradsmør/olie2 løg1 spsk. mel2 tsk. paprika2 dl fløde 2 dl creme fraiche1 dl vand1 pakke hakket spinat250 g champignoner4 dl ris100 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 butterdejVANILLECREME4 æggeblommer4 spsk. sukker6 blade husblas2 tsk. vaniljesukker1 spsk. appelsinkoncentrat5 dl piskeflødeSyltetøjPYNT Glasur: Flormelis, kakao og vandLidt 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.  |