|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSESALAT**  250 g laks  4 skiver røget laks  6 spsk cremefraiche  1½ spsk dijonsennep  4 tsk rødløg (finthakket)  Salt, peber  Rugbrød  ½ fennikel  1 citron, lime | Bring vand med citronsaft og salt i kog. Læg laksestykkerne i vandet og læg låg på gryden. Sluk for varmen, lad laksen stå i gryden med låg 15-20 minutter på kogepladen. Det skal ikke koge. Afkøl den kogte laks og mos den med en gaffel. Bland cremefraiche, sennep og finthakkede rødløg. Smag til med salt og peber. Rør laksen i dressingen. Skær rugbrødet i trekanter eller runde og rist dem i lidt smør. Snit fennikel meget fint og bland med citronsaft og læg det på brødet. Læg en skive røget laks over og pynt med laksesalaten og limebåde. |
| **ENEBÆRGRYDE MED BAGT KARTOFFELMOS**  6 personer  1 kg skinke (rå)  50 g smør  Ca 15 enebær  ½ tsk rosmarin  Ca 3½ dl piskefløde  100 g blåskimmelost  250 g champignoner  Salt, peber  Evt lidt jævning  2 pakker bacon  KARTOFFELMOS  1½ kg kartofler  50 g smør  1 dl piskefløde  4 æg  Salt, peber  Broccoli | Skær kødet i strimler. Lad smørret gyldne i en gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Læg kødet tilbage i gryden. Knus enebær og rosmarin, tilsæt det til kødet. Kom piskefløde, salt og peber i. lad retten småsnurre under låg ca 1 time ved svag varme. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Rist dem i lidt smør. Tilsæt blåskimmelost og ristede champignon. Smag til og jævn evt saucen.  KARTOFFELMOS  Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem møre ca 20 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem med en elpisker. Rør smør og fløde i. Smag til med salt. Pas på mosen ikke bliver for tynd. Rør æggeblommerne i og pisk hviderne stive. Vend de stiftpiskede hvider i mosen. Hæld mosen i smurte forme. Bag dem i ovnen ved 225 grader i ca 25 minutter. Klip bacon i mindre stykker og steg dem sprøde på en pande.  Del broccolien i mindre buketter. Lige inder serveringen lægges de i kogende letsaltet vand. Når vandet igen koger slukkes for varmen. Drys det sprøde baconstykker over retten. Serveres straks. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PISTACIE-FROMAGE**  ½ l piskefløde  1 dl flormelis  1 spsk vaniljesukker  7 blade husblas  100 g pistaciemasse  1 dl sherry  eller portvin  grofthakkede pistacier  chokolade | Læg husblassen i blød i koldt vand.  Pisk fløden halvstiv og pisk flormelis og vaniljesukker i. Rør pistaciemassen med lidt af flødeskummet. Smelt husblassen i sherryen og rør det i pistaciefløden. Vend resten af flødeskummet i. Hæld fromagen i en serveringsskål og pynt med hakkede pistaciekerner og hakket chokolade. |

C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\RR0Z4EN5\MC900078761[1].wmf