|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJSÆSKER MED LAKS OG REJER**6 personer2 plader butterdej1 æg6 skiver røget laks1 dl piskefløde2 spsk mayonnaise100 g rejer1 spsk revet peberrod2 spsk hakket dildCitronsaft1 salathoved, 1 citron | Opvarm ovnen til 225 grader. Del butterdejen på langs og rul den ud så den bliver bredere. Del hver plade i 3 stykker. Pens med sammenpisket æg og bag dem ca 20 minutter. Lad dem køle af. Pisk fløden og bland mayonnaisen i. Smag blandingen til med peberrod, dild og citronsaft. Tø rejerne og lad dem dryppe godt af. Skær laksen i mindre stykker og bland laksestykkerne i salaten. Skær toppen af butterdejsæskerne og fordel rejesalaten på bunden og læg låg på. Pynt med salat og citronbåde.  |
| **ROASTBEEF MED KRYDDERURTER**800 g roastbeef1 bundt persille hakket½ dl frisk estragon25 g smør1 tsk salt, peberHasselbackkartofler Bønner, grønsagsgratin,Tranebærkompotrødvinssauce | Persille, estragon, smør, salt, peber røres sammen og smøres på kødet. Læg kødet i en stegepose og en lille bradepande. Steges ved 160 grader i 40 minutter. Derefter brunes kødet på en pande. Lad det hvile i mindst 15 minutter før det skæres i tynde skiver. Server med hasselbackkartofler, kogte bønner (kog dem ca 5 minutter i saltet vand), tranebærkompot og rødvinssauce. RØDVINSSAUCE2 dl vand og 1 spsk kalvefound bringes i kog. Jævn saucen (ikke for tyk) og smag til med salt og rødvin. Tilsæt lidt kulør. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GRØNSAGSGRATIN**50 g smør50 g mel3½ dl mælk2 æg50 g reven ostsalt, peberlidt rasp2 porre3 store gulerødder | Rens porrerne og skær dem igennem 2 gange på langs og skær dem i stykker på 1 cm. Gulerødderne skrælles og skæres i tern. Kog urterne i letsaltet vand i 5 min. En gratinform smøres med smør og drysses med rasp. Fordel urterne heri. Smelt smørret i en gryde og rør melet i (tag gryden af varmen så længe). Tilsæt mælken lidt efter lidt til en tyk opbagning. Lad det koge inden der kommer mere mælk i. Tag gryden fra varmen og rør æggene i et ad gangen. Tilsæt den revne ost. Hæld opbagningen over grønsagerne. Bag gratinen ved 200 grader i ca 30 min.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KOMPOT AF TRANEBÆR OG ÆBLER**8 personer2-3 æbler340 g tranebær2½ dl sukker1 spsk vaniljesukker1 dl vand | Skræl æblerne og fjern kernehuset. Skær æblerne i tern. Skyl tranebærrene og fjern de evt dårlige. Smelt sukkeret i en gryde og kom vanilje, tranebær og æblestykker i. Tilsæt vand og giv det et opkog. Lad kompotten stå og simre 10-15 minutter til tranebærrene er bristet og æblerne kogt lidt ud. Kom kompotten på glas.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **BAILYIS MED CHOKOLADE**6 personer1 liter vaniljeis250 g makroner1 dl Baileys100 g mørk chokoladePistacienødderFlødeskum  | Læg markronerne i Baileys ½ time . Lad isen blive brød og bland den med hakket chokolade. Læg is og makroner lagvis i en rund form. Sæt isen i fryseren til den er frossen. Pynt med flødeskum og hakkede pistacienødder.  |