|  |  |
| --- | --- |
| **GRØN/RØD FORRET**8 personerGRØN3 blade husblas1 moden avocado2½ dl cremefraicheDild1 tsk limesaft½ dl piskeflødeSalt og peberRØD3 blade husblas2½ dl cremefraiche1 mellemstor finthakket tomat½ rød finthakket peberfrugtLidt revet skalotteløg½ dl piskeflødePYNTHøvlet agurk, avocadoskiver, brøndkarse, tomatbåde, flute | GRØNSæt husblassen i blød i koldt vand. Flæk avocadoen og fjern stenen og skrab kødet ud af skallen. Gnid det gennem en sigte eller mos det med en gaffel. Bland mosen med cremefraiche, dild. Smag til med salt og peber. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i limesaft. Rør det i cremefraichen. Vend fløden i . Hæld massen i en form og lad det stivne. RØDSæt husblassen i blød i koldt vand. Bland cremefraiche med finthakkede tomater og peberfrugt og revet skalotteløg. Smelt husblassen i vand eller limesaft. Vend flødeskum i. Hæld det i en form og lad det stivne. Anret på tallerkener en skive af den røde og en af den grønne. Pynt med høvlet agurk, avocadoskiver, tomatbåde og brøndkarse.  |
| **FISK I PAPIR**ca 600 g laksefilet2 rødspættefileter200 g spinatsalt, peberdildca 50 g smørcitron2-3 gulerødderSOVS3 dl vand1 spsk bouillonmel25 g smør1 dl hvidvin, Salt. PILAFFRIS2 spsk smør½ finthakket løg2 dl risSalt, 4 dl vand + found | Skyl spinaten grundigt og vrid vandet fra. Smelt 25 g smør i en gryde og damp spinaten heri ganske kort. Fordel spinaten på 4 stykker smørrebrødspapir. Læg et stykke laks herover, derefter dild rødspættefilet og slut af med dild. Drys med salt og peber. Skær gulerødderne i strimler med en kartoffelskræller og læg dem over fisken. Kom 1 spsk smeltet smør over hver fisk. Pak papiret tæt sammen om fisken. Stil pakkerne i ovnen ved 200 grader i 25 minutter. Server fisken med citron og ris. SOVSHæld vand og bouillon i en gryde og bring det i kog. Jævn med meljævning. Saucen skal være lidt for tyk. Tilsæt smør og derefter hvidvin. Smag til.Løget hakkes fint og svitses i smør uden at tage farve. Tilsæt risen og lad dem stege med i ca 1 minut. Tilsæt vand og salt og found. Kog ved svag varme i 18 minutter. Rør i dem med en gaffel inden de serveres. |
| **CHEESECAKE**Ca 15 personer100 g smør200 g digestive kiks325 g flødeost325 g mascarpone5 dl piskefløde1 spsk vaniljesukker100 g flormelis½ citron5 blade husblasPYNT200 g ribsgele | Knus kiksene og smelt smørret ved lav varme. Hæld de knuste kiks i den smeltede smør. Sæt en springform uden bund på et fad. Lad kiksemassen stivne lidt og hæld en i formen. Sæt den på køl. Sæt husblassen i blød i rigeligt koldt vand. Kom flødeost, mascarpone, flormelis, vaniljesukker og saften fra ½ citron i en skål og blend til det er blankt og ensartet og blank. Pisk fløden til den er luftig og cremet. Smelt husblassen i ca 2 spsk vand og rør det i osteblandingen. Vend flødeskum i. Hæld massen over kiksebunden og sæt det i køleskab til ostemassen er helt stivnet. Opvarm geleen ved svag varme til den er flydende og afkøl den helt. Hæld den forsigtigt over ostemassen. Sæt kagen tilbage i køleskabet til geleen er stivnet. Ved serveringen fjernes ringen.  |