|  |  |
| --- | --- |
| **GRØN/RØD FORRET**  8 personer  GRØN  3 blade husblas  1 moden avocado  2½ dl cremefraiche  Dild  1 tsk limesaft  ½ dl piskefløde  Salt og peber  RØD  3 blade husblas  2½ dl cremefraiche  1 mellemstor finthakket tomat  ½ rød finthakket peberfrugt  Lidt revet skalotteløg  ½ dl piskefløde  PYNT  Høvlet agurk, avocadoskiver, brøndkarse, tomatbåde, flute | GRØN  Sæt 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.  RØD  Sæt 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 laksefilet  2 rødspættefileter  200 g spinat  salt, peber  dild  ca 50 g smør  citron  2-3 gulerødder  SOVS  3 dl vand  1 spsk bouillon  mel  25 g smør  1 dl hvidvin, Salt.  PILAFFRIS  2 spsk smør  ½ finthakket løg  2 dl ris  Salt, 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.  SOVS  Hæld 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 personer  100 g smør  200 g digestive kiks  325 g flødeost  325 g mascarpone  5 dl piskefløde  1 spsk vaniljesukker  100 g flormelis  ½ citron  5 blade husblas  PYNT  200 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. |