|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADO MED LAKS**2 avocado1½ dl cremefraiche2-3 spsk citronsaftsalt, peber½ agurkpeberrod100 g røget laks | Del avocadoerne og fjern stenene. Skrab kødet ud. Mos avocadokødet og bland det med cremefraiche og citronsaft. Smag til med salt og peber. Skær 8 skiver agurk og gem dem til pynt. Del resten af agurken og skrab kernerne ud og skær agurken i fine tern. Bland agurketerningerne i avocadocremen og smag til med reven peberrod. Det skal ikke være stærkt. Skær den røgede laks i terninger og bland dem i avocadocremen. Gem lidt laks til pynt. Server fyldet i de halve skaller og pynt med agurk og laks. |
| **HAMBURGERRYG MED MADEIRA SAUCE**Ca 600 g hamburgerryg1 tsk rosmarinPeberCa 150 g grønne druerSAUCE2 spsk hakket løgSmør2 spsk hvedemel1 spsk tomatpure3 dl vand + found1 dl madeira1 spsk kinesisk soyaSalt, peberKartoflerBroccoli Bagte tomater. krydderurter | Kog hamburgerryggen i 20 minutter. Tag den op af vandet. Gnid den med peber og rosmarin og læg den på et stykke aluminiumsfolie. Steges ved 200 grader i ca 30 minutter. SAUCE: svits løgene klare i smør. Drys mel over og rør. Tilsæt tomatpure. Tilsæt vand + found fx kalvefound. Lad saucen koge 5 minutter. Smag til med madeira, peber og evt salt. Ved serveringen skæres kødet i tynde skiver og anrettes med druerne. Væden fra hamburgerryggen hældes i saucen. Server brasede kartofler til og halve bagte tomater. Skær tomaterne over på tværs og drys med salt og krydderurter. Bag tomaterne nogle minutter ved 200 grader. Fjern de yderste blade fra rosenkålen. Bring saltet vand i kog. Skær broccolien i mindre stykker og læg den i det kogende vand. Når vandet atter koger tages broccolien op af vandet. Skær hamburgerryggen i tynde skiver og server med brasede kartofler, brocccoli og bagte halve tomater til.  |
| **KAFFEFROMAGE****4 personer**4 blade husblas1½ dl stærk kaffe4 æggeblommer1 dl sukker1 tsk appelsinkoncentrat3½ dl piskefløde50 g mørk chokolade | Læg husblassen i blød i ½ l koldt vand i mindst 10 minutter. Varm kaffen og knug husblassen fri for vand og smelt den i den varme kaffe. Pisk æggeblommer og sukker godt og rør appelsinkoncentrat i. Pisk fløden til let skum. Bland den lunkne kaffe med æggeblommerne og vend flødeskum i når det begynder at stivne. Kom fromagen i glas eller kaffekopper og stil det koldt. Drys med finthakket chokolade.  |

![C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\HRRTKH56\MC900078742[1].wmf]()