|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADO MED LAKS**  2 avocado  1½ dl cremefraiche  2-3 spsk citronsaft  salt, peber  ½ agurk  peberrod  100 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 hamburgerryg  1 tsk rosmarin  Peber  Ca 150 g grønne druer  SAUCE  2 spsk hakket løg  Smør  2 spsk hvedemel  1 spsk tomatpure  3 dl vand + found  1 dl madeira  1 spsk kinesisk soya  Salt, peber  Kartofler  Broccoli  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 husblas  1½ dl stærk kaffe  4 æggeblommer  1 dl sukker  1 tsk appelsinkoncentrat  3½ dl piskefløde  50 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