|  |  |
| --- | --- |
| **SALAT MED VARMRØGET ØRRED**  250 g varmrøget ørred.  2 stilke bladselleri  1 bundt ruocola-salat  ½ spsk citronsaft  1 æble  2 spsk olie  salt og peber  4 små tomater | Pluk den røgede fisk i mindre stykker. Skyl bladsellerien og snit den meget fint i skiver. Skær æblet i meget tynde både. Vend æble, bladselleri og salat i en skål. Pisk citronsaft og olie sammen og vend det i salaten. Anret salaten på tallerkener med fisken over. Pynt med små tomater. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HVIDLØGSBRØD**  **20 stk**  375 mel  25 g gær  2 tsk sukker  1 tsk salt  2 dl vand  60 g smeltet smør  2 spsk yoghurt naturel  PYNT  Smeltet smør  Frisk persille, Hvidløg | Opløs gæren i lunken vand. Tilsæt sukker, salt, yoghurt og smeltet smør. Ælt melet i lidt efter lidt. Vend dejen ud på bordet og ælt det i 10 minutter, evt med lidt mere mel. Læg dejen i en stor olieret skål. Lad den hæve til dobbelt størrelse. Hæld dejen ud på bordet og slå luften ud. Del den i 4 og del hver i 5 stykker. Form 20 boller og lad dem stå i 5-10 minutter. Rul dem ud til ca 7 cm. Lad brødet hæve 20 minutter. Bag bollerne 5-8 minutter ved 200 grader.  PYNT straks brødene kommer ud af ovnen pensles de med en blanding af smeltet smør, hakket persille og finthakket hvidløg. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRAD MED PORTVINSSOVS**  1 stor mørbrad  salt, peber  1 dl vand  1 dl piskefløde  1 glas portvin  ca 50 smuttede mandler  100 g grønne druer  ris, eller kartofler, salat | Befri mørbraden for sener og hinder. Skær den i 2-3 cm tykke bøffer. Steg bøfferne i smør på en pande 2-3 minutter på hver side. Krydr med salt og peber.  Kog panden af med vand og fløde og hæld det i en gryde. Jævn sovsen let og smag til med portvin, salt, peber og evt lidt kalvefound. Snit mandlerne groft og rist dem på en tør pande. Drys dem over retten ved serveringen og pynt med stenfri grønne druer. Server med kartofler eller løse ris og en blandet salat. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ÆBLETÆRTE MED MARCIPAN**  6 personer  200 g mel  100 g smør  1 spsk sukker  Ca 5 spsk koldt vand.  FYLD  2 æg  75 g sukker  50 g smør  75 g marcipan  6 store æbler  2 spsk flormelis  VANILJECREME  2½ dl sødmælk  4 spsk sukker  4 æggeblommer  2 tsk vaniljesukker | Hak mel og smør sammen og smuldr dejen med fingrene. Tilsæt sukker og saml dejen med koldt vand. læg dem i køleskabet ½ time. Rul den ud til en cirkel og kom den i en tærteform.  FYLD: pisk æg og sukker lyst og cremet. Smelt smørret og pisk det i. Riv marcipanen ned i æggemassen. Kom fyldet på bunden. Skræl æblerne og skær dem i tynde både. Læg dem taglagt på fyldet. Sigt flormelis over og bag tærten ved 200 grader i ca 30 minutter.  VANILJECREME: pisk æggeblommer med sukker og vanilje. Giv mælken et opkog og hæld den i æggemassen. Der piskes konstant. Hæld massen tilbage i gryden og varm op under konstant piskning. Cremen må ikke koge. Tages af varmen når den begynder at blive tyk. Hæld den i en skål og pisk igen mens den køler af. Server cremen til kagen. |