Rødovre, 16.03.10

|  |  |
| --- | --- |
| **ØRREDSALAT**4-6 personer2 pakke røget ørredfilet1 dåse aspargesDRESSING1 æggeblomme1 tsk. sennep100 g mayonnaise2 dl creme fraichesalt, peberPYNTtomatbåde2-3 hårdkogte æg i bådekarse, salat | Pluk fisken i mindre stykker. Rør æggeblomme og sennep sammen med mayonnaise og tilsæt creme fraiche. Krydr med salt og peber. Kom ørredstykker og asparges i dressingen. Lad salaten trække en time. Anret salaten på et fad og pynt med tomatbåde og kogte æg i både og karse.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KALKUNSCHNITZEL MED BAGTE GRØNSAGER**4 kalkunschnitzlerrasp, hakkede mandler1 æg, salt, smør, peber800 g kartofler4 gulerødder2-3 rødbeder2 løgtimian1 hvidløg1 kvist timian2 dl vand + fondSAUCE2 dl piskefløde2 spsk. balsamico lyssalat | Kartofler og løg skrælles og skæres i både. Gulerødderne skrælles og skæres i tykke skiver, rødbederne skrælles og skæres i mindre stykker. Hvidløget halveres på tværs. Grønsagerne kommes i et ovnfast fad og dryppes med olie og drysses med salt, peber og timian. Kom fadet i ovnen ved 200 grader og bag grønsagerne i 40 minutter.Schnitzlerne vendes i sammen pisket æg og derefter i rasp blandet med hakkede mandler og drys med salt og peber. Steg dem ca. 4 minutter på hver side i brunet smør. Fløden bringes i kog med balsamicoeddike og smages til med salt og peber. Lad det simre ved svag varme i 5 minutter. Skær schnitzlerne i skiver lidt på skrå. Anret på et fad og pynt med lidt salat. Server sovsen til. Læg lidt over kalkunstykkerne. |

|  |  |
| --- | --- |
| **VANDBAKKELSES KRANS**100 g smør2 dl vand140 g mel tsk. saltCa. 3 ægVANILJECREME2 dl kaffefløde1 tsk. vaniljesukker2 æggeblommer3 spsk. sukker2 spsk. maizena1 tsk. appelsinkoncentrat2 dl piskeflødePYNT3-4 spsk. abrikosmarmelade50 g mandelflager | Kom fedtstof og vand i en gryde og bring det i kog. Tag gryden fra varmen og kom melet + salt i på en gang. Rør til det bliver en fast klump. Sæt gryden tilbage på varmen et øjeblik. Rør i gryden. Hæld blandingen i en skål og rør æggene i lidt ad gangen. DET ER IKKE SIKKERT DET HELE SKAL BRUGES. Dejen skal bevarer faconen når den sprøjtes ud på pladen. Aftegn en ring på bagepapir ca. 20 cm i diameter. Sprøjt en tyk ring indenfor aftegningen og derefter en ring udenfor. Sprøjt en ring mellem de to ringe (ovenpå). Bag ringen ved 200 grader i 25 minutter. OVNDØREN MÅ IKKE ÅBNES. Tag kagen ud. Flæk kagen mens den endnu er varm lige under den øverste ring. Bland kaffefløde, vaniljesukker, æggeblommer, sukker og maizena i en gryde og bring det i kog. Rør i gryden hele tiden. Tilsæt appelsinkoncentrat. Bland den kolde creme med flødeskum. Læg cremen på den nederste ring og læg den anden over. Rist mandlerne på en tør pande. Smelt marmeladen i en gryde og løg den ovenpå den færdige kage, drys med de ristede mandelflager.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FRANSKE FLUTE**4 lange brød25 g gær l lunken vand2 spsk. olie2 tsk. saltca. 600 g mel | Hæld lunkne vand over gæren. Tilsæt olie og salt. Melet drysses i lidt efter lidt. Se på dejen hvor meget der skal i. Når dejen ikke kan røres mere æltes den på køkkenbordet. Den skal være blød og smidig. Lad dejen hæve 1 time. Ælt dejen og del den i 4 stykker der rulles ud til tykke pølser. Klip små hak i brødene. Lad dem efter hæve tildækket i 30 minutter. Pensl med koldt vand og bag ved 260 grader i 10 - 12 minutter.  |