|  |  |
| --- | --- |
| **ØRREDMOUSSE**  4 - 6 personer  4 blade husblas  250 g ørred røget  ½ dl mayonnaise  ½ dl cremefraiche  1 dl piskefløde  salt, peber  1 bundt dild  1 spsk citronsaft  150 g rejer  DRESSING  cremefraiche  fint klippet purløg  ravigotte, citron  flute | Udblød husblassen i koldt vand. Pluk fisken i små stykker og mos den med en gaffel. Bland den findelte ørred med mayonnaise, cremefraiche og flødeskum. Krydr med salt og peber. Tilsæt fintklippet dild eller tørret. Smelt husblassen i citronsaft, og rør det i ørredblandingen. Kom blandingen i en form og stil den koldt til den er stivnet. Vend moussen ud og pynt med citronbåder og rejer.  Lav en dressing af cremefraiche og purløg. Smag til med ravigotte og citron.  Server flute til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **INDBAGT KALKUNBRYST**  **4-6 personer**  1 kalkunbryst  Salt, peber  Olie  1 rulle butterdej  2 porre  4 skalotteløg  2 rød peberfrugt  250 g flødeost  Paprika  Æggehvider til pensling  aspargeskartofler og persille | Tø butterdejen.  Gnid kødet med salt og peber og brun det på alle sider på en pande. Tag det op og lad det afkøle. Snit porre, løg og peberfrugt fint og rør det med flødeost. Smag til. Fordel fyldet på kødet og læg det på butterdejen og fold den sammen om kødet. Pensl med æggehvider og pynt evt. med den overskydende dej. Bages ved 200 grader i 1 time.  Serveres med kogte kartofler vendt i smør og drysset med persille.  Bønnesalat og champignonsauce. |
| **BØNNESALAT**  400 g grønne bønner  1 krølsalat  1 rødløg  2 spsk. olie  1 spsk. balsamico eddike | Nip bønnerne og kog dem i letsaltet vand ca. 4 minutter til de er møre med lidt bid i, lad dem afkøle. Hak løget og bland det med olie og eddike. Smag til med lidt salt. Skyl og tør salaten og pluk den i stykker. Vend salat og bønner i dressingen. |
| **CHAMPIGNONSAUCE**  250 g champignon  1 bundt forårsløg  20 g smør  2½ dl piskefløde  2 dl hvidvin  salt | Rens svampene og skær dem i skiver. Rist champignonskiverne i smør (skal ikke brune). Tilsæt fløde og hvidvin. Smag til med salt. Jævn evt. saucen let. Ved serveringen drysses finthakkede forårsløg over saucen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALNØDDEBUDDING MED ROM**  6-8 personer  6 blade husblas  5 dl fløde 13 %  4 æggeblommer  4 spsk. sukker  50 g valnødder  ½ dl rom  2½ dl piskefløde  2 æggehvider  250 g hindbær | Udblød husblassen i koldt vand. Bring fløden i kog. Pisk æggeblommer og sukker godt. Pisk lidt af den kogende fløde i æggeblommerne og hæld det tilbage i gryden. Varm cremen til kogepunktet, den må ikke koge. Tag gryden af varmen og knug husblassen fri for vand og rør den i den varme creme. Lad cremen blive kold. Hak valnødderne og bland dem sammen med rom. Pisk fløde og æggehvider stive hver for sig. Vend flødeskum og de stive æggehvider i. Vend valnødderne i cremen. Hæld buddingen i en skål og lad den stivne.  Mos hindbærrene med sukker smag hvor meget og server hindbærmosen til. |