|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADORAND**6 – 8 personer4 modne avocado 1 citron2½ dl cremefraiche6 blade husblassalt, peber200 g røget laksDildkviste**SESAMPINDE**3 butterdejspladersammenpisket ægsesam  | Læg husblassen i blød i koldt vand. Del avocadoerne og fjern sten og skal. Mos frugtkødet i en foodprocessor. Rør cremefraiche, og salt og peber i. Smelt husblassen i citronsaft og rør det i avocadoblandingen. Kom avocadomassen i en randform der er gnedet med olie. Stil den i køleskab mindst 2-3 timer, til den skal serveres. Vend den ud på et fad og pynt med laks og dild.Skær butterdejspladerne i ½ cm tykke strimler med en klejnespore. Vrid stængerne til en spiral og pensl dem med sammenpisket æg og drys med sesam. Bages ved 225 grader i 8-10 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KOTELETTER MED SVAMPESTUVNING**4 nakkekoteletter2 spsk. smør1 spsk. hvedemel1 glas hvidvin1½ dl piskefløde6 friske salvieblade500 g marksvampeBagte halve tomaterlidt salt, sukker, peberTimianHalve bagte kartofler | Dup koteletterne med køkkenrulle. Brun dem i smør. Krydr med salt og peber. Drys mel på koteletterne og læg dem i et ovnfast fad med vin, fløde og salvieblade. Dæk fadet til med folie og bag ved 175 grader i ca. 30 minutter, til kødet er mørt. Skær svampene i kvarte og steg dem på en pande. Læg dem over retten. Bag tomaterne med krydderier i et fad for sig i ca. 30 minutter. Skrub kartoflerne rene og skær dem midt over. Læg dem på bagepapir og pensl med olie på skærefladen og drys med salt og krydderier. Bag kartoflerne i ovnen 30 - 45 minutter alt efter hvor store de er.  |
| **SPIDSKÅLSALAT**300 g fint snittet spidskål1 gulerod, 2 stængler bladselleriDRESSING2 spsk. cremefraiche2 spsk. mayonnaise1 tsk. ravigotte1 tsk. vineddike1 skalotteløg1 tsk. sukker, salt, peber | Snit spidskålen meget fint. Riv guleroden groft. Skær bladsellerien i tynde skiver. Rør en dressing sammen af cremefraiche og mayonnaise, smag til med ravigotte, vineddike, sukker, 1 fint hakket skalotteløg. Vend dressingen i salaten.  |
| **GLASERET SHERRYFROMAGE**6 personer5 blade husblas2 æg40 g sukker1 dl sherry2 dl piskefløde50 g nødder50 g chokoladePYNT1 dåse mandariner2-3 bananer2 dl saft (lage fra mandariner)Citronsaft, 4 blade husblas | Sæt husblasen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker godt. Hak nødder og chokolade. Pisk æggehvider og fløde hver for sig. Hæld sherryen og derefter den smeltede husblas i æggemassen. Vend de stiftpiskede hvider og flødeskum i æggemassen og til sidst de hakkede nødder og chokolade. Sæt en springform uden bund på serveringsfadet og hæld fromagen i. Sæt desserten i køleskab til den er stivnet. PYNT: Hæld sukkerlagen fra mandarinerne. Smag til med citronsaft. Tilsæt vand til der er 2 dl. Den udblødte og smeltede husblas hældes i. Lad geleen blive halvstiv. Læg mandarinstykker og bananskiver i mønster ovenpå fromagen. Læghalvdelen af geleen forsigtigt over frugten med en ske. Når det er stivnet hældes resten af geleen over. Ringen fjernes inden serveringen.  |