|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADORAND**  6 – 8 personer  4 modne avocado  1 citron  2½ dl cremefraiche  6 blade husblas  salt, peber  200 g røget laks  Dildkviste  **SESAMPINDE**  3 butterdejsplader  sammenpisket æg  sesam | 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 nakkekoteletter  2 spsk. smør  1 spsk. hvedemel  1 glas hvidvin  1½ dl piskefløde  6 friske salvieblade  500 g marksvampe  Bagte halve tomater  lidt salt, sukker, peber  Timian  Halve 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 spidskål  1 gulerod, 2 stængler bladselleri  DRESSING  2 spsk. cremefraiche  2 spsk. mayonnaise  1 tsk. ravigotte  1 tsk. vineddike  1 skalotteløg  1 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 personer  5 blade husblas  2 æg  40 g sukker  1 dl sherry  2 dl piskefløde  50 g nødder  50 g chokolade  PYNT  1 dåse mandariner  2-3 bananer  2 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. | | |