|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADO MED REJEFYLD**  200 g rejer  1 dl græsk yoghurt  2 spsk vand  Salt, peber  Lidt chili  2 avocado  1 citron | Del avocado og fjern stenen. Pres friskpresset citronsaft over frugten så den ikke bliver brun. Bland græsk yoghurt med vand, salt, peber og chili. Smag til.(bliver det for stærkt tilsættes meget lidt sukke) Bland rejer i dressingen og fordel det i avocadoerne. Pynt med citronskive og server flute til |

|  |  |
| --- | --- |
| **FLUTE**  1dl vand  2 dl kærnemælk  50 g gær  100 g smør  1 tsk salt, 1 tsk sukker  1 æg  500 g mel  PYNT: Sammenpisket æg | Smelt smørret i en gryde og tilsæt vand. Kom blandingen i en skål og tilsæt kærnemælk. Opløs gæren heri. Tilsæt æg salt, sukker og bland det sammen. Rør melet i lidt ad gangen og ælt dejen på bordet.  Dejen formes til flute eller små brød og pensles med sammenpisket æg. Lad dem hæve 30 minutter.  Bages ved 200 grader i 12-15 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRAD SOM PEBERBØF**  1 mørbrad  ½ tsk salt  8 knuste peberkorn  1½ spsk grønne friske peberkorn  3 spsk smør  TILBEHØR  Kartofler, bønner, gulerødder, champignon i halve | Skær senerne af mørbraden. Skær den i 3 cm tykke skiver, gerne lidt på skrå. Bank bøfferne let og drys med salt og peber. De grønne peber hakkes let og drysses over kødet. Tryk det lidt fast. Brun bøfferne i lidt brunet smør ca 3 minutter på hver side. Kog panden af med. Ved serveringen hældes lidt af den varme sovs over bøfferne, resten serveres til.  Server kogte kartofler og bønner til. Bønnerne skal kun koge et par minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MADAGASKARSAUCE**  2 dl pandeafkog  2 dl piskefløde  1 tsk grønne peberkorn  (Madagaskarpeber)  1 tsk kinesisk soja  1-2 spsk mel  2 spsk dijonsennep  1 spsk cognac  1 stort bundt dild | Kom dijonsennep i en gryde og varm det ved svag varme. Tilsæt vand, found og fløde. Tilsæt hakkede peberkorn og kinesisk soja. Jævn sovsen let og lad den koge igennem. Tilsæt tørret dild. Smag sovsen til med cognac og salt. Sauce skal være lys og ret tynd. |

|  |  |
| --- | --- |
| **WINERFROMAGE**  8 personer  1o blade husblas  6 æggeblommer  6 æggehvider  6 spsk sukker  reven skal af 2 appelsiner  saft af 1 appelsineller  appelsinkoncentrat  50 g mørk chokolade  50 g mandler  ½ l piskefløde  PYNT:  Flødeskum og jordbær | Udblød husblasen i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker godt. Tilsæt appelsinskal og saft (eller appelsinkoncentrat).  Pisk fløde og æggehvider hver for sig. Smut mandlerne. Hak mandler og chokolade, og bland det i æggemassen. Tilsæt den smeltede husblas. Vend flødeskum og æggehvider i æggemassen når den er ved at stivne. Hæld fromagen i en skål eller glas.  Pynt med flødeskum og halve jordbær |