|  |  |
| --- | --- |
| **REJESALAT MED LAKS**  6 personer  200 g rejer  200 g laks  salt, vand  2 avocado  1 porre  DRESSING  2 dl mayonnaise  1 dl cremefraiche  2 spsk. sød chilisovs  2 spsk. grapefrugtsaft  salt, peber, dild | Damp laksen i vand i 5 minutter. Lad den køle af og pluk den i mindre stykker.  Bland dressingen og smag til.  Del avocadoen i mindre stykker. Skær porren i fine skiver.  Bland godt afdryppede rejer (gem lidt til pynt) laks, avocado-stykker og de snittede porre i dressingen.  Anret på et fad og pynt med rejer og hakket porre og dild.  Server sesampuder til |
| **SESAMPUDER**  250 mel  1 tsk. bagepulver  50 g blød smør  1½ æg  1 lille tsk. salt  4 spsk. kvark  ½ æg til pensling  Sesamfrø til at drysse på | Små kikseagtige brød der kan opbevares i en dåse.  Smørret smuldres i mel og bagepulver. Tilsæt æg, salt og kvark og ælt dejen godt. Rul dejen tyndt ud til en firkantet plade. Skær den i snitter med klejnesporen. Pensl med sammenpisket æg og drysses rigeligt med sesamfrø.  Bages ved 180 grader i ca. 15 minutter.  Under bagningen hæver de op til fine puder. |
| **FORLOREN AND**  6-8 personer  2 svinemørbrad  Salt, peber  2 æbler i både  10-12 svesker  2 smør  3 dl vand + kalvefond  1 dl piskefløde  Ribsgele  1½ kg små kartofler | Befri mørbraden for sener. Flæk mørbraden på langs uden at skære helt igennem. Bank dem lidt flade med håndroden. Fordel æbler og svesker på den ene mørbrad. Læg den anden over, den spidse ende mod den brede. Bind med kødsnor. Brun anden på alle sider i en gryde. Dæmp varmen og hæld vand ved. Lad kødet stege under låg i 15 minutter, vend den og lad kødet stege 15-20 minutter. Tag kødet op. Jævn saucen og tilsæt fløde og evt. fond. Smag til med gele og salt.  Skyl og tør kartoflerne og læg dem i et ovnfast fad. Vend med 2-3 spsk. olivenolie og drys med salt. Steg kartoflerne 40 minutter ved 200 grader i ovnen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **WALDORFSALAT**  2 æbler i tern  2 stilke bladselleri i skiver  lidt vindruer  40 g hakkede valnødder  1 dl piskefløde  ½ dl mayonnaise | Æblerne skæres i tern. Bladsellerien i tynde skiver. Druerne halveres og stenene fjernes.  Fløden piskes til flødeskum, som blandes med mayonnaise. Æbler, bladselleri og de fleste af æblerne blandes og det vendes i mayonnaise-blandingen. Pynt med hakkede valnødder og halve druer. |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAPOLIONSKAGER**  16 stk.  2 ruller butterdej  VANILJECREME  4 æggeblommer  4 spsk. sukker  6 blade husblas  2 tsk. vaniljesukker  1 spsk. appelsinkoncentrat  ½ l piskefløde  Hindbærsyltetøj  PYNT  Flormelis, 1 spsk. kakao, kogende vand  Flødeskum, bær | Del butterdejen i 4 strimler på den korte led (de skal være lige brede). Prik bundene med en gaffel. Bag bundene ved 190 grader i 20-30 minutter. Afkøl de bagte stænger.  Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker godt. Tilsæt appelsinkoncentrat (kan udelades) pisk fløden til skum. Smelt husblassen i 2 spsk. vand og rør den i æggeblommerne. Vend flødeskum i. Smør syltetøj på halvdelen af bundene og sprøjt cremen på i lige baner. Stryg resten af bundene med glasur. Del bunden i ca 5 cm brede stykker (4 af hvert stykke). Læg dem ovenpå cremen tæt sammen. Stryg flødeskum på kanterne. Når cremen er fast skæres kagerne helt igennem. Pynt kagerne med bær. |