|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSETÆRTE**  **2 stk.**  4 plader butterdej  FYLD  300 g røget laks  250 g markchampignon  smør  1-2 porre  2 ½ dl kaffefløde  3 æg  salt og peber | Lad butterdejen tø. Rul 2 plader ud så de passer til formen, læg dem ovenpå hinanden. Smør evt formen og læg butterdejen i det skal få op ad siderne. For bag bunden ved 200 grader i ca 15 minutter. Lav to bunde.  Svits de rensede skivede champignon i en gryde og tilsæt porreringe. Lad det simre et par min før fløden hældes ved. Giv blandingen et opkog og lad det derefter afkøle lidt. Pisk æggene sammen og rør dem i stuvningen og smag til med salt og peber. Skær laksen i tern og vend dem i massen. Det hele fyldes i de for bagte tærtebund. Bag tærten ved 180 grader i ca 30 – 40 minutter. |
| **SCHNITZLER MED ROSMARIN**  500 g skinkeschnitzel  100 g ricotta  4 kviste rosmarin  Revet skal af 1 citron  4 skiver parmaskinke  Salt, peber  Olie/smør til stegning  SAUCE  250 g champignoner  2½ dl piskefløde  Chili, salt og peber  SALAT  2 dl piskefløde  2 spsk citronsaft  1 tsk sukker, salt  1 tsk dijonsennep  Ca ½ icebergsalat  Ca 800 g nye kartofler | SALAT: vend fløde, citronsaft, sukker og sennep sammen i en skål og lad det trække i ca 20 minutter.  Bank schnitzlerne flade. Smør dem med ricotta og drys med hakket rosmarin og fintrevet citronskal. Vikl en skive parmaskinke omkring kødet og krydr med salt og peber. Opvarm panden og steg kødet 2-3 minutter på hver side.  SAUCE: Rens champignonerne og skær dem i skiver. Rist dem på panden i fedtet fra kødet. Tilsæt piskefløde og lad det koge til det tykner. Smag til med chili og salt og peber.  SALAT: Rør dressingen godt sammen og smag til med salt. Pluk salaten og vend den sammen med dressingen.  Server nye kartofler til |

|  |  |
| --- | --- |
| **HINDBÆRFROMAGE**  250 g hindbær  7 blade husblas  3 æggeblommer  1 dl sukker  1½ dl piskefløde  2 spsk amaretto  3 æggehvider  PYNT  friske hindbær, hakkede pistacienødder, lidt flødeskum | C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\Z99UCAO2\MC900078819[1].wmfUdblød husblassen i rigeligt koldt vand. Findel bærrene i en blender eller med en gaffel. Pisk æggeblommer og sukker godt til det bliver hvidt. Pisk fløden til skum. Pisk hviderne stive. (obs piskeris skal være rene og tørre). Smelt husblassen i 2 spsk vand og rør den i æggeblommerne. Tilsæt straks hindbærrene og amaretto. Vend flødeskum og de stiftpiskede æggehvider i. Hæld fromagen i en serveringsskål. Lad den stivne i køleskab 2-4 timer. Pynt med friske hindbær og evt lidt flødeskum. |