|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSETÆRTE****2 stk.**4 plader butterdejFYLD300 g røget laks250 g markchampignonsmør1-2 porre2 ½ dl kaffefløde3 ægsalt 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 skinkeschnitzel100 g ricotta4 kviste rosmarinRevet skal af 1 citron4 skiver parmaskinkeSalt, peberOlie/smør til stegningSAUCE250 g champignoner2½ dl piskeflødeChili, salt og peberSALAT2 dl piskefløde2 spsk citronsaft1 tsk sukker, salt1 tsk dijonsennepCa ½ icebergsalatCa 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 hindbær7 blade husblas3 æggeblommer1 dl sukker1½ dl piskefløde2 spsk amaretto3 æggehviderPYNTfriske 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.  |