|  |  |
| --- | --- |
| **CREMET LØGSUPPE MED BLÅSKIMMELOST**Ca 400 g løg (ca 6 stk)25 g smør2 dl hvidvin6 dl vand + hønsefound75 g blåskimmelost2 æggeblommer2½ dl kaffefløde, salt, peberTILBEHØRBredbladet persille50 g ristet bacon i mindre stykker | Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løgene ved svag varme i ca 10 minutter. Tilsæt vin, vand og found. Og lad det koge ved svag varme i ca 30 minutter under låg. Blænd suppen til den er glat og hæld det tilbage i gryden. Tilsæt skimmelost i små stykker og lad det smelte under omrøring. Rør æggeblommer og fløde sammen i en skål og tilsæt 1 dl af den varme suppe. Rør det hele tilbage i den varme suppe. Suppen må ikke koge når æggeblommerne er kommet i, men gerne holdes varm. Smag til med salt og peber. Pynt med ristet bacon i små stykker og hakket bredbladet persille.  |
| **HAVREFLUTE**2 stk25 g gær1 dl lunken vand50 g smør2 dl kærnemælk1 dl havregrynSalt½ tsk sukker400 g hvedemelPYNTSammenpisket æg 1 spsk havregryn | Smelt smørret i en gryde og hæld vandet i så blandingen bliver lunken. Rør havregryn, salt og sukker i og slå dejen godt igennem. Ælt dejen færdig med hvedemel til den slipper bunden af skålen. Dæk dejen med et viskestykke og lad den hæve til dobbelt størrelse. Ælt dejen igennem og del den i to stykker. Rul dem ud til flute. Lad dem efterhæve 10 minutter på bagepapir på bagepladen. Pensl med sammenpisket æg og rids på skrå. Drys med havregryn. Bages ved 225 grader i 12-15 minutter. Afkøl.  |
| **INDBAGT LAKS**500 g laksSpinat frossen1 flødeost1 rulle fillodejLidt soltørrede tomaterSauce 2 dl hvidvin2 tsk majsstivelse½ citron2 æggeblommer½ - 1 dl flødeSalt og peberFrisk pasta, broccoli | Skær fillodejen ud i stykker der kan nå omkring fisken. Læg ca 2 spsk ost på fillodejen og læg tomaterne ovenpå. Læg optøet spinat, som er fri for væde, over tomaterne og læg fiske ovenpå. Pak dejen om fisken og læg den med sammen-føjningen nedad. Pensl dejen med smeltet smør. Laksen bages ved 175 grader i 45 minutter.SAUCE: rør majsstivelse ud i hvidvinen og bring det i kog. Tilsæt fløde salt og paprika. Smag til med citronsaft og reven citronskal. Lige inden serveringen legeres saucen med 2 æggeblommer. Hæld lidt af den varme sauce op i æggeblommer og hæld det hele tilbage i gryden. Saucen må ikke koge efter æggeblommerne er kommet i. Server kogt pasta og letkogt broccoli til. |
| **PANNA COTTA MED JORDBÆR**4 dl piskefløde3 blade husblas75 g sukker1 spsk vaniljesukkerJORDBÆR300 g jordbær (friske eller frost)2 dl sukker2 blade husblas4 spsk amarettoLidt flødeskum hakkede pistacienødder | Læg husblassen i rigeligt koldt vand i 10 minutter. Hæld fløden i en gryde sammen med sukker og vaniljesukker. Bring det i kog. Tag gryden af varmen. Knug husblassen fri for vand og kom den i den varme fløde. Lad det afkøle. Fordel fløden i 4 glas. Lad det stivne i køleskabet. JORDBÆR: læg husblassen i koldt vand. Bring jordbær og sukker i kog og lad det koge 2 minutter, hvis bærrene er frosne 4 minutter. Knug husblassen fri for vand og rør den i de varme jordbær. Lad det blive lunkent. Tilsæt amaretto. Fordel det herefter på den stivnede fløde. Pynt med lidt flødeskum og hakkede pistacienødder. |