Rødovre, 12.04.11

|  |  |
| --- | --- |
| **SPINATROULADE MED RØGET LAKS**8 personer450 g spinat (frost)4 æg15 g smørcitronsaftsalt, peberFYLD200 g røget laks150 g mascarpone1 dl creme fraiche 38 %2 spsk. frisk dildsalt, peberPYNTSalat, citron, tomat, 100 g rejer1 dildkvistButterdejshorn | Spinaten tøs op og presses fri for væde. Den vejer nu ca. 200 gram. Spinaten blendes med smør og æggeblommer. Tilsæt citronskal, salt og peber. Æggehviderne piskes stive og vendes i spinatmassen. Massen smøres ud på et stykke bagepapir ca. cm tyk. Bages ca. 10 minutter ved 200 grader. Skal føles fast men ikke tør. Efter bagningen dækkes spinaten med et fugtigt viskestykke. FYLD:Osten røres med creme fraiche. Hakket laks og dild tilsættes. Smag til med salt og peber. Spinatmassen lægges på bagepapir med bunden opad. Laksemassen smøres på. Det hele rulles sammen og pakkes ind i bagepapir. Stilles i køleskab mindst 3 timer, gerne til næste dag. Ved serveringen skæres rouladen i tynde skiver som lægges på lidt salat og pyntes med citron, tomatbåde og lidt rejer.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ROASTBEEF MED KRYDDERURTER**800 g roastbeef1 bundt persille finthakket dl finthakket estragon25 g smørsalt, peberBALSAMISKE GRØNTSAGER125 g skalotteløg250 g nye gulerødder200 g persillerod200g markchampignoner0,25 dl olivenolie0,25 dl balsamico eddikesalt, peber0.5 dl salviebladenemme kartofler | Hakket persille, estragon smør, salt og peber røres sammen. Smør urteblandingen på kødet. Læg kødet i en stegepose og luk den lav et hul i posen. Sæt stegen i ovnen ved 160 grader i ca. 20 - 25 minutter. Tag stegen ud og brun den på alle sider på en god varm pande med lidt smør. Kødet skal trække i ca. 15 minutter inden det skæres i tynde skiver. Dæk med aluminiumsfolie. GRØNSAGERPil løgene, skrab gulerødderne, lad ca. 4 cm af toppen blive på. Del dem evt på langs. Skræl persillerødder og den i i kvarte på langs. Rens champignonerne. Kom grønsagerne i et smurt ovnfast fad. Dryp med olivenolie og balsamico eddike. Steg grønsagerne i ovnen ved 175 grader i ca. 50 minutter. Vask kartoflerne og vend dem i olie, drys med salt. Sæt kartoflerne i ovnen sammen med grønsagerne ca. 30 minutter. Server bearnaise sauce til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BEARNAISE SAUCE**4 æggeblommer200 g smørsaltbearnaise essens lidt persille | Alt skal have samme temperatur (stue-temperatur). Der skal piskes konstant. Kom æggeblommerne i en gryde og kom lidt smør i. Varm ved svag varme. PISK. Tilsæt mere smør når saucen er jævn. Fortsæt med at tilsætte smør til det hele er brugt. Smag til med bearnaise-essens og salt. Pynt med hakket persille. Saucen kan evt. holdes varm i vandbad.  |

**PISTACIEIS MED JORDBÆRSUPPE**

**(**se ugen før)