|  |  |
| --- | --- |
| **ØRREDSALAT**  **4-6 personer**  2 pakker varmrøget ørred  1 bakke blandet salat m rucola  ½ glaskål  1 bæger hytteost  ¼ agurk  Purløg, 6 radiser Salt og peber | Skyl salaten og tør den. Skær agurken i tern. Skær glaskålen i meget tynde skiver. Vend agurker og glaskål sammen med hytteost. Vend det i den blandede salat. Anret salaten på et fad. Pluk ørreden i mindre stykker og fordel det over salaten pynt med skiveskårne radiser og klippet purløg. |
| **HURTIGT MADBRØD**  ½ dl olie  2 dl mælk  ½ dl yoghurt  25 g gær  Salt  1 tsk rosmarin  Ca 350 mel  PENSLING: Mælk | Obs. Brødet sættes i en kold ovn.  Mælken lunes og tilsættes yoghurt. Hæld blandingen i en skål og smuldr gæren heri. Rør salt og rosmarin i. Rør melet i lidt efter lidt. Ælt dejen godt og rul den ud til et fladt rundt brød 28 cm i diameter. Læg brødet på bagepapir, og rids det næsten igennem så der dannes 8 trekanter. Pensl med mælk og drys med rosmarin. Brødet sættes i en kold ovn.  Bages ved 200 grader i ca 20 minutter. |
| **PANEREDE KOTELETTER**  4 tykke koteletter  Æg  Rasp  Salt, peber  Ca 75 g smør til stegning  Kartofler, persillesmør | Vend koteletterne i sammenpisket æg og derefter i rasp. Smelt smørret gyldent og brun hurtigt koteletterne på begge sider.  Drys med salt og peber.  Steg dem færdig ved svag varme 3-4 minutter på hver side.  Server kartofler med persillesmør og grørsagsfyldte squash til. |
| **GRØNSAGSFYLDTE SQUASH**  6 - 8 personer  4 squash  50 g hakket broccoli  50 g løg  2 spsk olie  150 g revet fennikel  250 g modne tomater  ½ dl rasp  Salt,1 tsk basilikum,1 tsk timian  2 spsk tomatpuré  Reven ost (parmesan) | Blancher squashen i kogende vand i ca 4 minutter. Hak løget fint og svits det i olie (skal ikke tage farve). Tilsæt hakkede tomater, timian, basilikum og finthakket fennikel og salt. Lad det simre under låg i ca 20 minutter. Tilsæt tomatpure og rasp. Smag til. Skær de blancherede squash over på langs og skrab indmaden ud. Bland halvdelen af indmaden i gryden og lad det simre et par minutter under omrøring. Læg broccolien i bunden af squasherne og fordel resten af fyldet herover.  Sæt dem i et ovnfast fad og drys med reven ost. Bages ved 200 grader i ca 15 minutter.  Ved serveringen deles hver squash i 2-3 stykker. |
| **BLOMMETÆRTE**  **10 personer**  MØRDEJ (Nok til 2 tærteforme)  300g mel  200 g smør  100 g sukker  2 æg  FYLD  6-8 blommer  100 g smør  100 g sukker  100 g mandler  2 æg  2 spsk hvedemel  1 citron  40 g sukker  TILBEHØR: Flødeskum | Ælt mel, smør og sukker sammen. Tilsæt æggene og ælt videre til det hele er godt blandet. Læg dejen i køleskab ca 1 time.  Beklæd en tærteform med ½ portion mørdej. Bland smør, sukker, mandler og æg i en foodprocessor. Når det er en glat masse tilsættes mel og reven citronskal og saft og bland igen.  Fordel massen over mørdejen i tærteformen.  Skær blommerne i kvarte og tag stenene ud. Læg blommerne på dejen i et pænt mønster til kagen er dækket. Drys med sukker.  Bages ved 200 grader i ca 20 minutter.  Server med let pisket flødeskum. |