|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET LAKS MED ASPARGES**12 tykke skiver røget laksCa 24 tynde aspargesLidt salatHOLANDAISE8 æggeblommerCa 2-3 tsk citronsaft 250 g smør, saltbutterdejssnitter | Skær laksen i tykke skiver og rul dem sammen. Bræk den nederste ende af aspargesen og kog ved svag varme i lidt vand ca 1 min. HOLANDAISEKom æggeblommerne i en gryde og varm ganske let. Tilsæt citronsaft. Rør smørret i lidt efter lidt, tilsæt ikke mere smør før æg og smør er rørt sammen. Smag til Anret lakserullerne på lidt salat og læg aspargesen ved. Læg lidt sauce over laks og aspargesen. Og server resten til. Læg en butterdejssnitte på hver tallerken. Bag snitterne ca 20 min ved 200 grader.  |
| **KALVECUVETTE** 6 personerCa 1 kg kalvecuvetteSalt, peberTILBEHØR1 små champignon, smør2 kg aspargeskartoflerPersille. Smør 1 pose bønner2 pakker baconSAUCEKødsaft fra posenVand, piskefløde, ribsgele **KOMPOT AF TRANEBÆR OG ÆBLER**8 personer2-3 æbler340 g tranebær2½ dl sukker1 spsk vaniljesukker2,5 dl vand | Brun kødet på begge sider. Krydr med salt og peber. Læg kødet i en stegepose. Klip et lille hul i posen. Læg den i en lille bradepande og steg ved 180 grader i ca 35 min. Lad stegen hvile. SAUCE.Hæld væden fra stegen i en gryde og tilsæt ca 5 dl vand. jævn saucen og smag til med salt, fløde og gele. TILBEHØRKog kartoflerne og pil den eller skræl dem inden de koges. Lige inden serveringen ristes kartoflerne i lidt smør og ved serveringen drysses med hakket persille. Rens champignonerne og rist dem i smør hele hvis de ikke er for store. Læg bacon og 5-6 bønner og bag dem i ovnen ved 200 grader i ca 15 minutterSkræl æblerne og fjern kernehuset. Skær æblerne i tern. Skyl tranebærrene og fjern de evt dårlige. Smelt sukkeret i en gryde og kom vanilje, tranebær og æblestykker i. Tilsæt vand og giv det et opkog. Lad kompotten stå og simre 10-15 minutter til tranebærrene er bristet og æblerne kogt lidt ud.Server til kødet. |
| **LAGKAGE MED ROMCREME**3 æg1 dl sukker40 dl kartoffelmel40 g hvedemel40 g malede mandler 1 tsk bagepulverCREME:4 æggeblommer2 spsk sukker1 spsk vaniljesukker5 blade husblas 4 spsk rom5 dl piskeflødeGLASUR:flormelis, kakaokogende vandPYNT:Flødeskum, jordbær | Æg og sukker piskes meget godt 10 minutter. Det skal være tykt.(Det er vigtigt). Bland kartoffelmel, mel, mandelmel og bagepulver og rør det i dejen. Fordel dejen i 2 runde bunde. Bages ved 200 gr i ca 10 min.  CREME Udblød husblasen i koldt vand.Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker godt. Pisk fløden til skum. Knug husblassen fri for vand og smelt den i 3 spsk rom (eller vand). Rør den i æggemassen. Vend flødeskum i. OBS lav ikke cremen færdig før bundene er bagt. Læg den ene bund på fadet og sæt en ring omkring (Fx springform uden bund) Fordel cremen på bunden. Læg den anden lagkagebunden øverst. Fjern ringen når kagen har sat sigRør glasuren og stryg den på kagen med en varm paletkniv. Stryg flødeskum på kanten. Og pynt langs kanten ovenpå kagen med flødeskum og skiveskårne jordbær.  |