|  |  |
| --- | --- |
| **FISKEFAD**  6 personer  300 g varmrøget laks  12 friske asparges  100 g rejer  HVIDVINSSAUCE  1½ dl vand + fiskefound  1 spsk mel  3 æggeblommer  salt  3-4 spsk hvidvin  PYNT  1 tomat, salatblade  TILBEHØR  butterdejssnitter | SAUCE: Bring vand og found i kog og jævn den ned meljævning. (skal være tyk) Blandingen koges godt igennem. Tilsæt hvidvin og smag til med salt. Lige inder serveringen. Æggeblommerne røres sammen og lidt af den varme sauce røres i. Det hele hældes tilbage i gryden. OBS Saucen må ikke koge men holdes varm. Fisken plukkes i stykker og anrettes på et fad med fint strimlet salat. Pyntes med rejer og asparges og en tomatblomst.  Server sauce og butterdejssnitter til. |
| **HELSTEGT OKSEMØRBRAD**  6 personer  1,4 kg oksemørbrad  SAUCE  Afkog fra mørbraden  100 g tynde skiver champignon  100 g gorgonzola  1 dl piskefløde  Maizena  TILBEHØR | Afpuds kødet og brun det på en pande. Steg kødet i en stegepose ved 200 grader 20-25 minutter.  Sener der er skåret fra kødet brunes og tilsættes vand så det lige dækker. Lad det småkoge.  SAUCEN  Rens champignonerne og skær dem i tynde skiver. Sauter dem på en pande og stil em til side. Si væden fra afpusset og fra den stegte mørbrad i en gryde. Tilsæt gorgonzola og rør til osten er smeltet. Tilsæt piskefløde.  Jævn saucen let og smag til. Tilsæt de stegte champignon. |
| **HALVE FYLDTE KARTOFLER**  4-6 bagekartofler  1½ dl creme fraiche  1 lille løg  1 bundt persille  150 g bacon  Salt og peber | Vask kartoflerne og halver dem på langs. Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca 30 minutter til de er møre. Steg baconen sprød og hak det groft. Udhul kartoflerne med en ske. Mos kartoffelmassen sammen med cremefraiche og tilsæt hakket løg og hakket persille. Rør det hakkede bacon i mosen og smag til med salt og peber. Fordel fyldet i de halve kartofler.  Bag kartoflerne ca 20 minutter ved 200 grader. |
| **BØNNESALAT**  400 g grønne bønner  1 krølsalat  1 rødløg  2 spsk. olie  1 spsk. balsamico eddike | Nip bønnerne og kog dem i letsaltet vand ca. 4 minutter til de er møre med lidt bid i, lad dem afkøle. Hak løget og bland det med olie og eddike. Smag til med lidt salt. Skyl og tør salaten og pluk den i stykker. Vend salat og bønner i dressingen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **INDBAGT IS**  6 personer  KAGEBUND  3 æg  1 dl sukker  60 g hvedemel  60 g kartoffelmel  1 tsk bagepulver.  MARENGS:  4 æggehvider  2½ dl sukker  Mandelflager  1 liter is,  JORDBÆR MED AMARETTO  400 g jordbær  ½ -1 dl amaretto  2 spsk sukker | KAGEBUND  Æg og sukker piskes I 10 minutter. Bland hvedemel, kartoffelmel og bagepulver og rør det i dejen. Dejen hældes på bagepapir på en bageplade. Bages ved 200 gr i ca 10 min. Vend den bagte bund ud på sukkerdrysset papir.  MARENGS  Pisk æggehvider med sukker til det er meget stift. Bunden lægges på et fad der kan tåle at komme i ovnen. Herpå lægges isen. Dæk med marengs, det er vigtigt at isen er dækket overalt. Drys med mandelflager. Kan sættes i fryseren til den skal bages. Bages ved 250 gr i 8-10 min. Ovnen skal have den rette temp. fra starten. Server jordbærrene til.  JORDBÆR MED AMARETTO Skyld jordbærrene og skær dem i små stykker. Læg dem i en skål og drys med sukker og hæld amaretto over. Lad det trække i et par timer gerne mere. |