|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEMOUSSÉ****6-8 personer**300 g laksefilet uden skind1 dl hvidvinSalt3 blade husblas100 g bladselleri1 tsk citronsaft1½ dl creme fraiche 38%Salt, peber1 dl piskeflødePYNTTomatbåde og citronbådeLidt salat, radisserRistet rugbrød | Læg laksen i en gryde og hæld hvidvin over og drys med salt. Bring det i kog og sluk for varmen, men lad gryden stå på kogepladen med låg ca 15 minutter. Tag fisken op ad vandet og lad den blive helt kold. Sæt husblassen i blød i koldt vand (hvis ikke moussen kan stå i 4 timer så brug et blad husblas mere) Bland laksen med fint hakket bladselleri, citronsaft, creme fraiche, salt og peber. Smelt husblassen i det vand der hænger ved og smelt den i en gryde. Rør husblassen i fiskeblandingen. Pisk fløden og vend den i. fordel massen i 4-6 forme (læg evt. film i formen.) Lad dem stå koldt i mindst 4 timer. Vend dem ud på tallerkener og pynt med tomat-og citronbåde lidt salat og 1 radisse. Server ristet rugbrød til.  |
| **SVINEKAM MED FLØDE GULERØDDER**6 personer1½ kg svinekam uden spækFrisk rosmarinSalt, peberKARTOFFELFAD800 kartofler2 spsk olieSalt, peberFLØDEGULERØDDER10 gulerødder1 spsk olieTimian2½ dl piskeflødeSalt, og peberLet kogt broccoli, salt | Tænd ovnen på 200 grader. Krydr svinekammen med rosmarin, salt og peber. Læg den på risten over en bradepande og læg aluminiumsfolie i bradepanden. Steg kødet i ovnen i 1 time. KARTOFFELFADSkrub kartoflerne og skær dem i skiver. Vend dem i olie og krydr med salt og peber. Læg dem i en lille bradepande. Sæt kartoflerne i ovnen under svinekammen og lad dem stege ca 30 minutter. Vend rundt i dem under vejs. FØLDEKOGTE GULERØDDERSkræl gulerødderne og riv dem groft. Svits dem i olie i en gryde sammen med timian. Hæld fløden over og dæmp varmen når det koger. Lad dem småsimre under låg i ca 20 minutter. Skær stegen i tynde skiver og server med kartofler og gulerødder og let kogt broccoli. Når vandet koger så sluk for broccolien og lad den stå i vandet.  |
| **BLOMMETRIFLI****6 personer**500 g blommer1 spsk vaniljesukker4 spsk akaciehonningMASCARPONECREME2½ dl creme fraiche 38%250 g mascarpone1 spsk vaniljesukker3 spsk flormelisFYLD3 lady finger½ dl amarettoPYNTPistacienødder  | Halver blommer og fjern sten, skær dem i kvarte. Læg blommerne i en gryde. Tilsæt vand, så det dækker og vaniljesukker. Varm op under låg. Dæmp varmen, og lad det simre i 10 min. Hæld vandet fra. Vend forsigtigt blommerne med honning. Afkøl.**MASCARPONECREME:** Pisk cremefraiche, mascarpone, vaniljesukker og florsukker sammen. FYLDHalver lady fingrene og vend dem i amaretto. Anret creme, lady finger og blommer i glas. Drys med hakkede pistacienødder. |