|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEROULADE**  8 personer  SPINATBUND  3 æg  450 g frossen spinat  ¾ dl mælk  Salt, peber  PURLØGSCREME  2 dl flødefraiche 30 %  100 g buko naturel  2 spsk revet citronskal  ½ tsk salt, ½ tsk citronpeber  3 spsk hakket purløg  300 g røget laks i skiver  TILBEHØR  Ristet rugbrød | SPINATBUND: del æggene i hvider og blommer. Pres den optøede spinat fri for væske og rør den sammen med æggeblommer, mælk, salt og peber. Pisk æggehviderne stive og vend dem i spinaten. Fordel blandingen på bagepapir i en firkantet rouladebund. Bages midt i ovnen til overfladen er gylden. Afkøl bunden.  PURLØGSCREME: Pisk flødefraiche, ost citronskal salt og citronpeber sammen til et let skum med en elpisker. Vend purløg i.  Læg spinatbunden på et stykke husholdningsfilm, så fladen med bagepapiret vender opad. Træk papiret af og fordel cremen på bunden. Smør ikke creme på ca 5 cm fra den ene lange sider. Læg lakseskiverne på cremen. Rul bunden sammen som en roulade. Fra den side der er creme. Pak rouladen ind i filmen og læg rullen koldt ca 1 time. Ved serveringen skæres rullen i skiver ca 1½ cm tykke med en skarp kniv. Tør kniven af mellem hvert snit. Server ristet rugbrød til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRAD MED GORGONZOLASAUCE**  3 porre  2 peberfrugt  250 g champignoner  1 mørbrad  1 pakke bacon  150 g gorgonzola  4 dl piskefløde  1 bundt persille  dijonsennep  salt, peber  3 dl ris  6 dl vand | Skær porrerne i skiver, peberfrugten i tern og champignonerne i kvarte. Svits grønsagerne på en pande uden det tager farve. Kom grønsagerne i et ovnfast fad.  Befri mørbraden for sener og skær den i ca 8 stykker. Brun bøfferne på begge sider i lidt smør ved god varme. Krydr med salt og peber. Smør bøfferne med sennep og sno en skive bacon om hver. Læg bøfferne over grønsagerne. Smelt gorgonzolaen i fløden og hæld saucen over bøfferne. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca 30 minutter.  Drys med persille og server ris til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PANDEKAGER MED ÆBLEMOS**  3 dl mel  1 spsk sukker  salt  1 tsk kardemomme  4 æg  2-3 dl mælk  50 g smør  ÆBLEMOS  8 æbler  1spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  ½ dl vand  Ca 3 dl piskefløde  PYNT  Abrikossyltetøj, mandelflager | Smørret smeltes på en pande. Pisk æg og mel sammen og tilsæt salt, sukker og kardemomme. Pisk mælken i og derefter den smeltede smør. Det er ikke nødvendigt med fedtstof på panden, når der er smør i dejen, men der skal være lidt på til den første. Bag tynde pandekager på en lille pande.  ÆBLEMOS  Skræl æblerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem til de er møre. De behøver ikke koge helt ud. Lad mosen blive kold.  Læg en skefuld mos langs midten af pandekagen og lidt flødeskum herover. Fold pandekagen om fyldet.  Smelt abrikossyltetøjet og stryg det på pandekagerne og drys med mandelflager eller hakkede mandler. Pynt evt med flødeskum sprøjtet på. |