|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEROULADE**8 personerSPINATBUND3 æg450 g frossen spinat¾ dl mælkSalt, peberPURLØGSCREME2 dl flødefraiche 30 %100 g buko naturel2 spsk revet citronskal½ tsk salt, ½ tsk citronpeber3 spsk hakket purløg300 g røget laks i skiverTILBEHØRRistet 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 porre2 peberfrugt250 g champignoner1 mørbrad1 pakke bacon150 g gorgonzola4 dl piskefløde1 bundt persilledijonsennepsalt, peber3 dl ris6 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 mel1 spsk sukkersalt1 tsk kardemomme4 æg2-3 dl mælk50 g smørÆBLEMOS8 æbler1spsk sukker1 spsk vaniljesukker½ dl vandCa 3 dl piskeflødePYNTAbrikossyltetøj, 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.ÆBLEMOSSkræl 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.  |