|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSESALAT**250 g laks4 skiver røget laks6 spsk cremefraiche1½ spsk dijonsennep4 tsk rødløg (finthakket)Salt, peberRugbrød½ fennikel1 citron, lime | Bring vand med citronsaft og salt i kog. Læg laksestykkerne i vandet og læg låg på gryden. Sluk for varmen, lad laksen stå i gryden med låg 15-20 minutter på kogepladen. Det skal ikke koge. Afkøl den kogte laks og mos den med en gaffel. Bland cremefraiche, sennep og finthakkede rødløg. Smag til med salt og peber. Rør laksen i dressingen. Skær rugbrødet i trekanter eller runde og rist dem i lidt smør. Snit fennikel meget fint og bland med citronsaft og læg det på brødet. Læg en skive røget laks over og pynt med laksesalaten og limebåde.  |
| **ENEBÆRGRYDE MED BAGT KARTOFFELMOS**6 personer1 kg skinke (rå)50 g smørCa 15 enebær½ tsk rosmarinCa 3½ dl piskefløde100 g blåskimmelost250 g champignonerSalt, peberEvt lidt jævning2 pakker baconKARTOFFELMOS1½ kg kartofler50 g smør1 dl piskefløde4 ægSalt, peberBroccoli | Skær kødet i strimler. Lad smørret gyldne i en gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Læg kødet tilbage i gryden. Knus enebær og rosmarin, tilsæt det til kødet. Kom piskefløde, salt og peber i. lad retten småsnurre under låg ca 1 time ved svag varme. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Rist dem i lidt smør. Tilsæt blåskimmelost og ristede champignon. Smag til og jævn evt saucen. KARTOFFELMOSSkræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem møre ca 20 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne og mos dem med en elpisker. Rør smør og fløde i. Smag til med salt. Pas på mosen ikke bliver for tynd. Rør æggeblommerne i og pisk hviderne stive. Vend de stiftpiskede hvider i mosen. Hæld mosen i smurte forme. Bag dem i ovnen ved 225 grader i ca 25 minutter. Klip bacon i mindre stykker og steg dem sprøde på en pande. Del broccolien i mindre buketter. Lige inder serveringen lægges de i kogende letsaltet vand. Når vandet igen koger slukkes for varmen. Drys det sprøde baconstykker over retten. Serveres straks.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PISTACIE-FROMAGE**½ l piskefløde1 dl flormelis1 spsk vaniljesukker7 blade husblas100 g pistaciemasse1 dl sherryeller portvingrofthakkede pistacierchokolade | Læg husblassen i blød i koldt vand. Pisk fløden halvstiv og pisk flormelis og vaniljesukker i. Rør pistaciemassen med lidt af flødeskummet. Smelt husblassen i sherryen og rør det i pistaciefløden. Vend resten af flødeskummet i. Hæld fromagen i en serveringsskål og pynt med hakkede pistaciekerner og hakket chokolade.  |

![C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\RR0Z4EN5\MC900078761[1].wmf]()