|  |  |
| --- | --- |
| **ØRREDMOUSSE**6 - 8 personerCa 250 g røget ørred2 æg4 blade husblas1 lime½ dl hvidvin2 dl cremefraichesalt, peber½ bakke karsePYNTdild, tomat, salatflute, limebåde | Kog æggene hårdkogte ca 10 minutter. Sæt husblassen i blød ca 10 minutter i koldt vand. Skyld og tør en lime. Varm vinen op i en gryde og tag den fra varmen. Knug husblassen fri for vand og smelt den i den varme vin. Kom ørred-kødet i en blender sammen med det kogte æg og cremefraiche og blend det til fisken er findelt. Rør klippet karse, revet limeskal og saft samt hvidvinen i fiskemassen. Smag til med salt og peber. Hæld det i en skål eller form og sæt det til afkøling mindst 3 timer. SERVERING: Form moussen til aflange boller med en ske dyppet i koldt vand. Anret på tallerkener med lidt salat og tomatbåde. Pynt med dild og citron.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HAMBURGERDRENGE**4-6 personer12 dobbelte tynde skiver hamburgerrygSennep, ingefærSmørSAUCEPiskeflødeRødvinKinesisk soyaSalt, peberKartofler, grønsagssalat | Hamburgerryggen skæres i tynde skiver, men skal hænge sammen 2 0g 2. Der smøres mellem skiverne med sennep, honning, list ingefær og peber. Luk med en tandstik. Steges 3-4 minutter på begge sider. Panden koges af med fløde, rødvin og lidt kinesisk soya. Jævn evt let med majsstivelse. Smag til. Server kartofler og grønsagssalat til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **GRØNSAGSSALAT**750 g grønsager fx broccoli, blomkål, gulerødder, peberfrugtMARINADE1 dl sukker1 dl lys balsamicoeddike1 dl vand10 g frisk ingefær½ chili1 spsk tomatpure | Kom sukker, eddike og vand i en gryde sammen med finthakket ingefær og chili (uden kerner) Giv det et opkog og lad det afkøle. Rens grønsagerne og skær gulerødderne i tynde skiver og peberfrugten i strimler. Del blomkål og broccoli i små buketter. Blancher blomkål, broccoli og gulerødder hver for sig i letsaltet vand. Kom dem i kogende vand og lad det koge 1 – 2 minutter. Lad dem dryppe af for vand. Si marinaden og vend grønsagerne heri. Lad salaten trække mindst 20 minutter.  |
| **CHOKOLADEDESSERT MED AFTER EIGHT**8 - 10 personerBUND200 g hasselnødder5 æggehvider2½ dl flormelisFYLD100 g mørk chokolade5 æggeblommer4 blade husblas1 spsk kaffe8 stykker After Eight3 dl piskeflødePYNT1 dl flødeskum, pistacienødder | Mal nødderne i en blender. Pisk æggehviderne stive. Bland sukker og de malede nødder i med let hånd. Kom dejen i en smurt springform uden bund, den skal stå på bagepapir. Bag bunden ca 20 minutter ved 175 grader. Lad bunden blive kold. Sæt husblassen i blød i koldt vand. Smelt chokoladen i vandbad. Rør hakket After Eight i den smeltede chokolade. Pisk fløden stiv og bland med æggeblommerne. Rør 1/3 af flødeskummet i chokoladen. Smelt husblassen i 1 spsk kaffe og rør det i chokoladeblandingen. Rør ikke for meget det kan skille. Rør chokoladeblandingen i resten af flødeskummet. Fordel halvdelen chokoladeblandingen i ca 8 glas. Udstik bunden lidt mindre end glassene og læg en skive i hvert glas. Læg resten af cremen over. Sæt desserten i køleskab, gerne til dagen efter. Pynt med lidt flødeskum og lidt hakket pistacienødder. |