|  |  |
| --- | --- |
| **LAKS I BUTTERDEJ MED HUMMERSAUCE**  6 personer  2 stykker fersk laks  6 skiver butterdej  frossen hel spinat  salt, peber, æg til pensling  1 pakke frossen hummersuppe  ca 200 g rejer  2½ dl piskefløde  citron, agurk i skiver | Tø butterdej og spinat. Del laksen i 6 stykker (uden skind).  Rul butterdejen ud så den bliver ½ gang større. Læg 1 stykke laks på, drys med salt og peber. Tryk spinaten fri for vand og læg 1 stor spsk på hvert stykke laks. Pak fisken ind i butterdejen og skær det overskydende dej fra. Pensl med sammenpisket æg og bag ved 180 grader i ca 30 minutter.  Tø hummersuppen og hæld piskefløden i og varm op. Læg lidt rejer i sovsen og server den til. Pynt med rejer og agurk skåret i skrå skiver . |

|  |  |
| --- | --- |
| **KALVECUVETTE MED BAGTE LØG**  6 personer  Ca 1 kg kalvecuvette  Salt, peber  600 g rødløg i både  1 broccoli | Tænd ovnen på 250 grader. Krydr kødet med salt og peber og sæt det i den varme ovn. Efter 10 minutter dæmpes varmen til 160 grader og hæld ca 2-3 dl vand ved. Lad kødet stege ca 45 minutter. Tag stegen ud af ovnen og lad den trække 15 minutter tildækket. Tag de brune blade af løgene og skær dem i både. Drys med olie og salt og peber. Bag dem tildækket i ovnen ca 15 minutter. Ved serveringen skæres kødet i tynde skiver på tværs af kødfibrene. Anret med løg, kartofler og let kogte broccoli. |
| **RØSTI**  750 g kartofler  1 hakket løg  Salt, peber  75 g smør | Skræl og skyl kartoflerne og riv dem på den grove side af råkostjernet. Pres kartoflerne tørre i et viskestykke. Bland dem med hakkede løg. Smelt smørret på en pande. Lav kartoffelklatter på 2-3 cm tykkelse og steg dem ved svag varme i 15 minutter, drys med salt og peber, vend dem og steg endnu 15 minutter. De skal være bløde indeni men sprøde udvendig. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| WHISKYSAUCE  25 g smør  1 løg  1 dåse tomatpure  3 dl piskefløde  1 dl vand  dl whisky  tsk sukker, salt, peber | | Smelt smørret uden at det bruner. Hak løget fint og svits det ca 1 minut. Tilsæt tomatpure og stegeskyen fra kødet. Tilsæt fløde, vand, whisky, sukker, salt og peber. Lad det koge igennem. Smag til. | | |
| **APPELSINFROMAGE**  2 dl appelsinsaft  1 spsk. citronsaft  Reven appelsinskal  1 dl flormelis  reven skal af 1 appelsin  5 blade husblas  5 dl let pisket fløde  4 spsk Grand Marnier  Chokoladekringler. | | Sæt husblassen i blød i koldt vand.  Bland appelsinsaft, citronsaft og flormelis og reven appelsinskal brug halvdelen her og resten til pynt. Riv appelsinskal fint og kog dem i lidt sukkervand Smelt husblassen i 2 spsk. appelsinsaft og rør det i resten af saften. Pisk fløden let og rør den i saften. Tilsæt Grand Marnier.. Anret i 4 glas og pynt med lidt flødeskum og appelsinskal. Pynt med chokoladekringler |