

FORRET: 4 PERS.

LAKSEROULADE

Lakseroulade:

6 skiver laks, 100 g frisk ost, rødløg dild, salt, peber, ½ rød peberfrugt,

Pynt: salatblade, lime, rejer

Tilbehør:

1½ dl cremefraiche, sød sennep, peberrod, salt, peber

Flutes

Fremgangsmetode:

Rødløg og peberfrugter hakkes meget fint.

Frisk ost, grøntsager og krydderier blandes

Tag et stykke husholdningsfilm/bagepapir, læg laksen på, fordel cremen, og rul som en roulade.

Tilbehør:

Cremefraiche, sennep, krydderier og peberrod blandes, smages til.

Anretning::

Fordel salatblade på fadet, rouladen skæres i skiver, rejer, lime og pynte grønt ligges på.

Servere flutes og dressing til.

HOVEDRET

1 kg oksefilet, groft salt, groft peber

Sovs: 125 g smør, 2,5 dl fløde, 4 æggeblommer, ½ tsk salt, 1 spsk bearnaise essens, 1 tsk. tørret estragon.

Tilbehør:

8 skrællede kartofler

400 g grøntsager i strimler- ca. 10 cm, 8 skiver bacon

Fremgangsmetode:

Fileten pudses af, fedtet ridses og drysses med salt og peber.

Steges i ovn ved 225 grader i 20 min. Stegen tages ud og hviler 20 min. Steger derefter videre ved 120 grader indtil kerne temp. På 54 grader.

Kødets tages ud af ovnen og pakkes ind i folie og et klæde- min. 15 min.

Kartoflerne skæres i skiver-næsten! Pensles med olie og drysses med salt, paprica og rasp. Bager i ovnen ved 200 grader ca. 45 min.

Grøntsagerne bundtes og bacon vikles om midten, bages i ovnen ved 200 gader ca. 15 min.

Sovs:

Kom alle ingredienser i en gryde og bring den til kogepunktet under kraftig piskning. Smag sovsen til.

Servering

Oksefilet skæres i tynde skiver, kartofler og grøntsags rullerne lægges på fadet. Sovsen serveres i skål.

DESSERT: PÆRER I MAKRONDEJ

6 personer:

1ds pærer

Makrondej:

200 g marcipan, ½ dl vand, ½ kop sukker, 1 dl fløde, 2 stk. æggehvider.

Fremgangsmetode:

Pærerne ligges i et smurt fad.

De øvrige ingredienser piskes sammen og hældes over pærerne. Bages i ovn ved 200 grader i ca. 12 min

Serveres varm med fløde, is eller cremefraiche

. Menu:

Lakseroulade med
dressing og flutes

Oksefilet med bear-
naisesovs, hassel-
bagte kartofler

Pærer i makrondej