



Varmrøget lakserillette

INGREDIENSER

Giver ca. 4 dl rillette

- 300 g varmrøget laks
- 1 ½ dl cremefraiche 38 %
- 2 spsk fynsk rygeost
- 1 spsk mayo
- ½ citron, saft herfra
- 1 lille tsk dijonsennep
- 1 bundt purløg,
- friskkværnet peber
- evt. en smule fint salt

Sådan gør du:

Brug en gaffel til at dele laksen op i mindre stykker, uden at det moses for meget ud. Rør laksekødet sammen med cremefraiche, yoghurt, citronsaft, sennep og purløg, og smag til med friskkværnet peber og evt. en smule salt.

Vær opmærksom på, at den røgede laks i sig selv er salt, så dosér med forsigtighed.

Jordkokke/svampesuppe med ristet skinke og creme fraiche

INGREDIENSER

- 500 g Jordkokker
- 200 g Svampe
- Tørrede karl johan svampe
- 1.50 løg
- 1.50 spsk Smør til stegning
- 1 l hønsekødssuppe
- 1.50 dl Fløde
- salt
- Peber
- 1 tsk Sukker
- Citron
- Serrano skinke

INSTRUKTIONER

1. Optø suppen
2. Sæt Karl Johan i blød i en lille sjat hvidvin
3. Gril skinken sprød i ovnen
4. Skrub eller skræl jordkokkerne og skær dem i mindre stykker
5. Skær champignonerne i kvarte og steg væden ud af dem
6. Hak løg og svits i smør i en gryde, de skal ikke tage farve
7. Tilsæt jordkokker og begge hold svampe, og svits i et par minutter
8. Hæld suppen på og lad det koge op
9. Lad suppen simre ved middel varme til jordkokkerne er møre
10. Hæld fløden på og blend suppen til den er jævn og cremet
11. Kom suppen tilbage i gryden, kog den op og smag til med salt, peber, sukker og evt. citron
12. Server suppen, pyntet med knust Serrano og en lille klat creme fraiche



Kartoffelroulade

1 TIMER TILBEHØR

Kartofler på en flot og ny måde. Pifter let det varme måltid op.



Ingredienser

6 personer

Kartoffelbund

Bagekartofler (ca. 900 g)	4
Æg	2
Karolines Køkken® Piskefløde 38%	1 dl
Groft salt	1½ tsk
Friskkværnet peber	

Pesto

2 store håndfulde bredbladet persille

Små fed hvidløg	2
Olivenolie	½ dl
Groft salt	½ tsk
Friskkværnet peber	

Kartoffelmos

Bagekartofler (ca. 450 g)	2
Smør	50 g
Mælk	½ dl
Groft salt	½ tsk

Sådan gør du

Kartoffelbund

Kartoflerne skrælles og rives groft. Æg, fløde, salt og peber blandes i en skål, og de revne kartofler vendes deri. Massen lægges på en plade med bagepapir og presses med let hånd til en firkant - ca. 30 x 35 cm og ½ cm tyk. Bages midt i ovnen. Overfladen skal være gylden. Når bunden er bakt, vendes den om på et stykke bagepapir, så den grove overflade vender nedad. For at få rouladen til at slippe bagepapiret kan du gøre et viskestykke fugtigt og lægge det over et øjeblik når rouladen lige er kommet ud af ovnen.

Pesto

Persille, hvidløg, olie, salt og peber blendes til en pesto.

Kartoffelmos

Kartoflerne skrælles, skæres i stykker og koges møre. De kogte kartofler moses og blandes med smør, mælk, pesto og salt. Kartoffelmosen må endelig ikke være for tynd. Mosen smøres på kartoffelbunden, der rulles sammen som en roulade. Bagepapir foldes fast om rouladen. Den hviler lidt, inden den skæres ud i ca. 3 cm tykke skiver. Læg kartoffelrouladerne på en plade med bagepapir og varm dem i ovnen lige inden serveringen.

Kan spises som tilbehør til chateaubriand med ristede karl johansvampe eller brune portobello-svampe (bella gomba) - om vinteren, hvor det er svært at få fat i karl johan-svampe. De er store, så en halv er nok pr. person.

Bagetid

Ca. 25 min. ved 200°.

Velbekomme!

Fake Tiramisu



Ingredienser

3 æg
70 g rørsukker
1 vaniljestang
250 g mascarpone
1½ dl stærk kaffe
5 spsk Cointreau
200 g ladyfingers, savoiardo

Til servering

2 spsk kakao, usødet
30 g mørk chokolade

Fremgangsmåde

1. Pisk æggehvinderne helt stive i en ren skål med en håndmikser og stil dem til side.
2. Pisk æggeblommer, vaniljekorn og sukker til en hvid lys æggesnaps i en anden skål.
3. Rør mascarponen godt igennem og rør den derefter i æggesnapsen. Rør det nænsomt sammen til en ensartet creme.
4. Rør først to spsk. æggehvide i mascarponecremen og fold derefter resten af æggehviden forsigtigt i, uden at slå luften ud af æggehvinderne.
5. Bland kaffe med Cointreau. Dyp kortvarigt ladyfingers i kaffeblandningen. De må endelig ikke lægge i blød, men skal blot opsuge en smule væske til at give smag.
6. Fordel lidt af den luftige mascarponecreme i et fad (20x20cm) og læg derefter en række dyppede ladyfingers. Fortsæt med at lægge i lag med skiftevis mascarponecreme og ladyfingers, afslut med et lag mascarponecreme.
7. Stil tiramisu i køleskabet i minimum 3 timer, eller til dagen efter.
8. Drys med sigtet kakao og groft hakket mørk chokolade inden servering.