Lakseroulade

Ingredienser

1200 gr røget laks i skiver

600 gr flødeost naturel (Philadelphia ost – se note under opskrift)

12 spsk creme fraiche

2 bdt dild (friskhakket)

8 spsk citronsaft

4 tsk sød sennep (kan udelades)

salt og peber



Desuden

1 salat hovede

2 stk citron (delt i både)

Fremgangsmåde

Læg et stykke husholdningsfilm på køkkenbordet og placer lakseskiverne herpå i en firkant (ca 20 x 25 cm), så skiverne overlapper hinanden let.

Rør flødeost, creme fraiche, dild, citronsaft og sennep sammen og smag til med salt og peber.

Fordel flødeostecremen ovenpå lakseskiverne, men lad ca 2 cm af den nederste kant være fri. Så er det nemmere at rulle sammen, uden at ostefyldet løber ud.

Rul det hele sammen til en fast roulade ved hjælp af husholdningsfilmen, og læg rouladen i fryseren i ca 1 time, så den bliver skærefast. Man kan også lade rouladen hvilke på køl, men så er det lidt sværere, at skære pæne skiver.

Skær rouladen i ca 12 skiver á 2 cm og anret på en bund af blandede salatblade. Pynt med citronbåde og server.

Rouladen kan forberedes i god tid og lægges på køl. Husk at lægge den i fryseren ca 1 time inden den skal skæres ud. Rouladen kan desuden fryses – så skal den blot optøs i ca 1 time, inden den skæres ud. Vigtigt!!! Læs noter vedr. frysning og valg af flødeost under opskriften!

Durum-flutés



4 stk

Ingrediensliste

5 dl. vand

50 g. gær

1 spsk. sukker

3 spsk. raps- eller solsikkeolie

1,5 tsk. salt

400 g. durummel

300 g. hvedemel

Fremgangsmåde

Opløs gæren i det lunkne vandet og tilsæt sukker, olie og salt.

Rør mel i lidt efter lidt, og ælt dejen til den er smidig og ikke for tør.

Lad dejen hæve i 40 minutter et lunt sted.

Del dejen i det antal, som du har valgt at lave. Hvis du har valgt 2 flutes, så deles den i 2, hvis du har valgt 4 flutes, så deles den i 4 osv. Rul hver dej ud til en pølse. Del pølsen i 2 på den lange led og sno dem rundt om hinanden. Placer på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad dem hæve 20 minutter, imens varmes ovnen op.

Bag dine flutes ved 250 grader varmluft i cirka 10-14 minutter (alt efter din ovns styrke).

En nem og god opskrift på hjemmebagte durumflutés. Server det til en fiskeforret eller blot som tilbehør til aftensmad. Vi elsker at lave hjemmelavede flutes. Det er vist ingen hemmelighed, at vi elsker at bage. Så når vi inviterer gæster forbi, så laver vi også ofte hjemmelavede flutes.

Disse durumflutés serveret med smør eller en hjemmelavet hvidløgssmør plejer de altid at tage godt imod. Og så oser det jo også af overskud, når man sådan bager sine egne flutes.

Dressing



4 spsk rødløg (finthakket)

2 bdt dild

300 g creme fraiche

100 g mayonnaise

3 spsk citronsaft

2 tsk sukker

salt

peber

evt. 4 spsk cornichoner eller drueagurker

Pil rødløg, og hak det helt fint. Skyl dild, og hak også dette fint.

Rør rødløg, dild, creme fraiche, mayonnaise, citronsaft og sukker sammen. Smag til med salt og peber.

Hak evt. cornichoner eller drueagurker helt fint, og vend det i dressingen til slut.

Dådyr hakkebøf med ost og bacon



16 per

Ingredienser

3,000 kg hakket Dådyrkød

6 stk æg

12 fed revet hvidløg

6 tsk. groft salt

3 tsk. frikskværnet peber

12 tsk stødt paprika

400 gram cheddarost(blokost - alternativt revet ost)

32 skiver bacon

Fremgangsmåde

Rør farsen med æg, hvidløg, salt, peber og paprika. Ælt det grundigt.

Form nu fire bøffer. lav et hul i midten og kom et stykke ost i hver bøf. Luk hullet med kødfarsen. Vikl baconskiver om hver bøf i begge retninger. På den måde lukkes hullet bedre.

Steg hakkebøfferne med ost gyldne på mellemvarme til de er gennemstegte.

Knuste kartofler

Ingredienser (16 personer)



2 kg små eller mellemstore kartofler, skrubbede

100-160 g smør eller olivenolie

6 fed hvidløg, presset eller hakket

100 g revet parmesan (kan udelades)

4 spsk friskhakket rosmarin eller 2 tsk tørret

Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Kog kartoflerne i letsaltet vand i ca. 15-20 minutter, indtil de er møre, men stadig holder formen

Hæld vandet fra og lad kartoflerne dampe af i et par minutter.

Læg kartoflerne på en bageplade med bagepapir og tryk dem let flade med bunden af et glas eller en stor ske

De skal knuses, men ikke splittes helt ad.

Smelt smørret og bland med hvidløg, persille og rosmarin. Pensl kartoflerne med blandingen. Dryp lidt olivenolie over og krydr med salt og peber. Drys parmesan og eventuelt pinjekerner på toppen

Bag kartoflerne i en forvarmet ovn ved 200-225 grader varmluft i 20-30 minutter, indtil de er gyldne og sprøde

Tag dem ud af ovnen, server straks som tilbehør til kød

Den klassiske vaniljebudding



16 per

Ingredienser

12 blade husblas

12 æggeblommer

8 spsk melis

12 dl mælk

3 stang vanilje

3 appelsin

Fremgangsmåde

1. Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 min.

2. Bring mælken i kog med den flækkede vaniljestang.

3. Pisk æggeblommerne med sukker til en tyk æggesnaps.

4. Fjern vaniljestangen og pisk den varme mælk i æggesnapsen.

Hæld cremen tilbage i gryden og varm den op, til den jævner.

Den må IKKE koge.

5. Tag gryden fra varmen.

Knug husblassen og smelt den i den varme creme.

6. Hæld buddingen op i portionsforme, **der er skyllet i koldt vand**.

Lad den afkøle.

7. Buddingen serveres kold.

8. pynt med appelsiner

Jordbær sovs til dessert



800 g jordbær, friske eller frosne

160 g sukker

2 dl vand

2 spsk citronsaft

2 tsk vaniljesukker

2 spsk kartoffelmel

4 spsk koldt vand til jævning

Sådan gør du

1 Kom jordbær, sukker, 2 dl vand, citronsaft og vaniljesukker i en lille gryde.

2 Varm op ved middel varme, til det småkoger, og rør roligt undervejs.

3 Lad sovsen simre i 7-8 minutter, til jordbærrene er møre og saften er dybrød.

4 Mos bærrene let med en ske, eller blend kort med stavblender, hvis sovsen skal være glattere.

5 Rør kartoffelmel sammen med 4 spsk koldt vand i en kop, til der ikke er klumper.

6 Tag gryden af varmen, og rør jævningen i lidt ad gangen, til jordbær sovsen bliver blank og let tyk.

7 Sæt ikke sovsen tilbage i kog efter jævning. Server den lun, eller køl den af til en kold dessertsovs.

Bagt græskar med fetacreme og ristede boghvede



16 per

Ingredienser

1 stk græskar

12 blade grønkål

360 g boghvedekerner

Fetacreme

300 g yoghurt natural

180 g feta

2 stk citroner

salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Bagt græskar

Skær græskarret i 1 cm tykke skriver og kom dem på bagepladen med en smule olivenolie.

Varm ovenen op til 185° varmluft og bag græskarret i 15 minutter. I de sidste 2 minut kommes plukket grønkål i ovnen sammen med græskarret.

Rist boghvedekerner i 2-3 minutter på en tør pande.

360 g boghvedekerner

Fetacreme

Kom yoghurt, feta, saften samt skallen fra en 1/2 citron i din blender og blend cremen glat.

300 g yoghurt natural,180 g feta,2 stk citroner

Smag til med salt og peber.

salt og friskkværnet peber

Anret græskar med yoghurtcreme og boghvedekerner.

Rødvinssauce Bedste og nemmeste rødvinssovs



Ingredienser

2.5 spsk. smør

2.5 - 5 stk. skalotteløg

2.5 spsk. fint hakket frisk timian

kværnet peber

1 fl rødvin

2.5 dl balsamicoeddike

12.5 dl kalvefond

Ca. 100 g smør

Sådan gør du

Skræl og hak skalotteløget fint, og gør det samme med timianen.

Varm en gryde op ved middel varme, og tilsæt 1 spsk. smør, som skal smelte. Kom de fint hakkede skalotteløg i, og lad dem sauterer lidt, inden timianen tilsættes.

Kværn noget peber i og lad det sauterer med i et par minutter.

Hæld balsamicoeddiken i, og lad det koge så langt ned, at det kun hænger ved løgene.

Dernæst hældes rødvinen i, som koges ned til 1/4 eller så det kun hænger ved løgene.

Nu hældes kalvefonden i, som koges ned til 1/3.

Si løg og timian fra saucen.

Til sidst monteres saucen ved at piske det kolde smør i lidt ad gangen, indtil saucen tykner en anelse og er rund i smagen.

OBS. Bruger du saltet smør skal du være varsom med, at tilsætte salt før du har smagt på saucen.

Slåen snaps



Ingredienser:

2-3 dl. slåenbær

1 flaske vodka

Opskrift:

2 dl bær overhældes med 75 cl vodka. Lad snapsen trække 2-3 uger. Den må ikke stå for længe, idet den så vil trække bitterstofferne (blåsyre) fra stenene.

Slåensnapsen har smuk rødlig eller rødgylden farve. Den vinder ved lagring.

Knæk-brød med chiafrø



Ingrediensliste

6 dl. vand

3 dl. olivenolie

3 tsk. salt

3 dl. havregryn

1,5 dl. chiafrø

3 dl. sesamfrø

3 dl. solsikkekerner

1,5 dl. hørfrø

540 g. hvedemel

3 tsk. bagepulver

Fremgangsmåde

Rør alle ingredienserne sammen i en skål. Lad det herefter stå og trække 5-10 minutter. Hvis dejen virker for tør, så tilsæt lidt ekstra vand.

Læg et stykke bagepapir på bordet. Hæld 2/3 del af dejen ud på bagepapiret. Tag et nyt stykke bagepapir og placer det ovenpå. Brug først hænderne til et fordele dejen rundt. Den sidste 1/3 af dejen hælder du ud på et andet stykke bagepapir. Mængden af dejen passer til ca. 1,5 badeplade alt efter hvor tynde du vil have dem.

Brug herefter en kagerulle til at rulle dejen tyndt ud.

Fjern bagepapiret. Brug en pizzaskærer til at skære dine knækbrød ud. Du kan evt. også skære kanter fra som ikke blev så lige.

Bages først i 15 minutter ved 180 grader varmluft.

Efter de 15 minutter er gået, så tager du bagepladen ud og vender den (dette er især vigtigt, hvis din ovn bager ujævnt).

Lag dem bage videre i ca. 10-15 minutter, men begynd at holde øje med dem efter 5 minutter, da ikke alle ovne varmer ens. Når de har fået en let gylden farve på toppen, så er de færdige. Tag bagepladen ud af ovnen og lad dine knækbrød køle helt af.

Når de er kolde, så kan du brække dem fra hinanden.

Mayonnaise



1 æg

2 tsk sennep

1 spsk. æblecidereddike

5 dl solsikkeolie

salt og friskkværnet peber

Nem hjemmelavet mayonnaise med æg, sennep, eddike og neutral olie. Mayonnaisen samles hurtigt med en stavblender i et højt, smalt glas.