

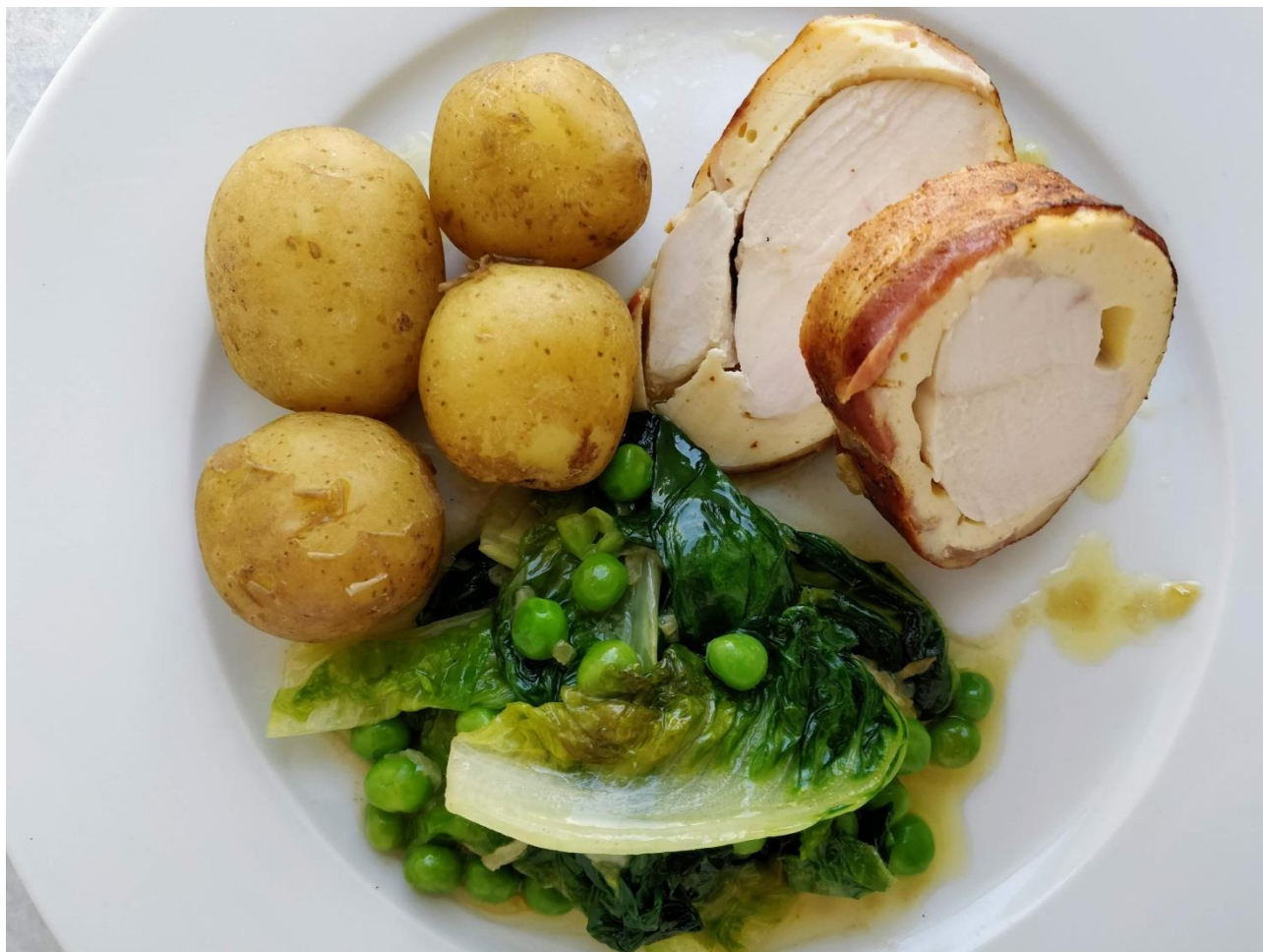
Forret

Rimmet laks med hyldebomstkaviar, rygeostcreme, sprøde havreflager og dild



Hovedret

Ballotine af kylling, ærter francaise og små kartofler



Rimmet laks



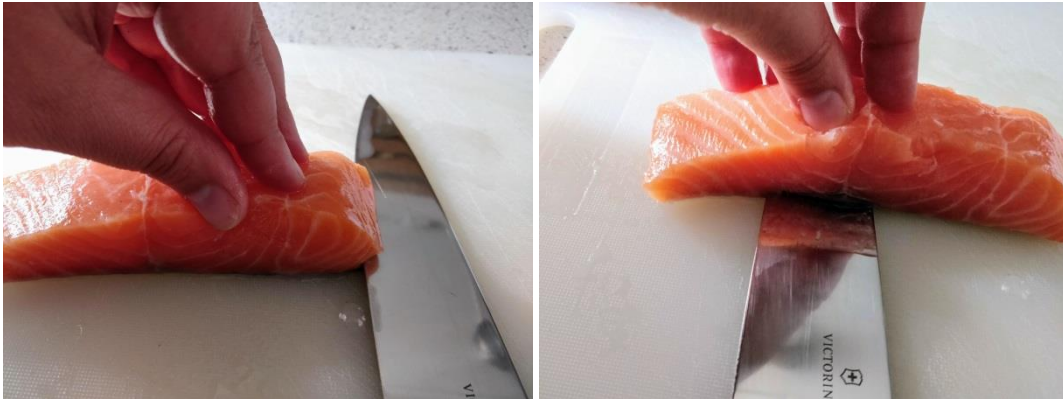
Rimmet laks - Det skal du bruge:

- 2 laksefileter (ca. 225 g)
- 1 spsk sukker
- 1 spsk salt
- Revet skal fra 1 citron

Rimmet laks - sådan gør du:

1. Vask citronen
2. Riv skallen af citronen ned i en lille skål
3. Bland sukker og salt sammen med citronskallen
4. Del et stykke bagepapir i fire stykker
5. Vask hænder
6. Læg laksebøffen på et spækbræt med skindsiden nedad

7. Læg kniven parallelt med bordet og skær skindet af



8. Skær laksen i meget tynde skiver (maks 3 mm!) Du skal bruge 8 skiver til 4 personer



9. Put et stykke bagepapir på en tallerken
10. Læg to skiver laks med skindsiden mod hinanden (dette hedder koteletform)
11. Drys laksen med et fint lag af salt-sukkerblandingen på begge sider



12. Læg et stykke bagepapir ovenpå. Gentag processen med to nye stykker laks så laksen ligger i lag
13. Dæk laksen med husholdningsfilm, og sæt den i køleskabet. Tag den først ud, når den skal anrettes
14. Tør forsigtigt overskydende salt/sukker af laksen med et stykke køkkenrulle.

Havreflager



Havreflager - det skal du bruge:

- 1 dl havregryn (50 g)
- 2 dl vand
- ½ tsk salt
- ½ spsk smør

Havreflager - sådan gør du:

1. Tænd ovnen på 160 grader varmluft
2. Vask hænder

3. Kog havregryn op med vand og salt ved middelhøj varme



4. Skru ned til middel varme, når det koger
5. Kog til massen bliver tyk



6. Put smør i grøden og rør det godt sammen til smørret er smeltet
7. Smag til og put evt. mere salt i

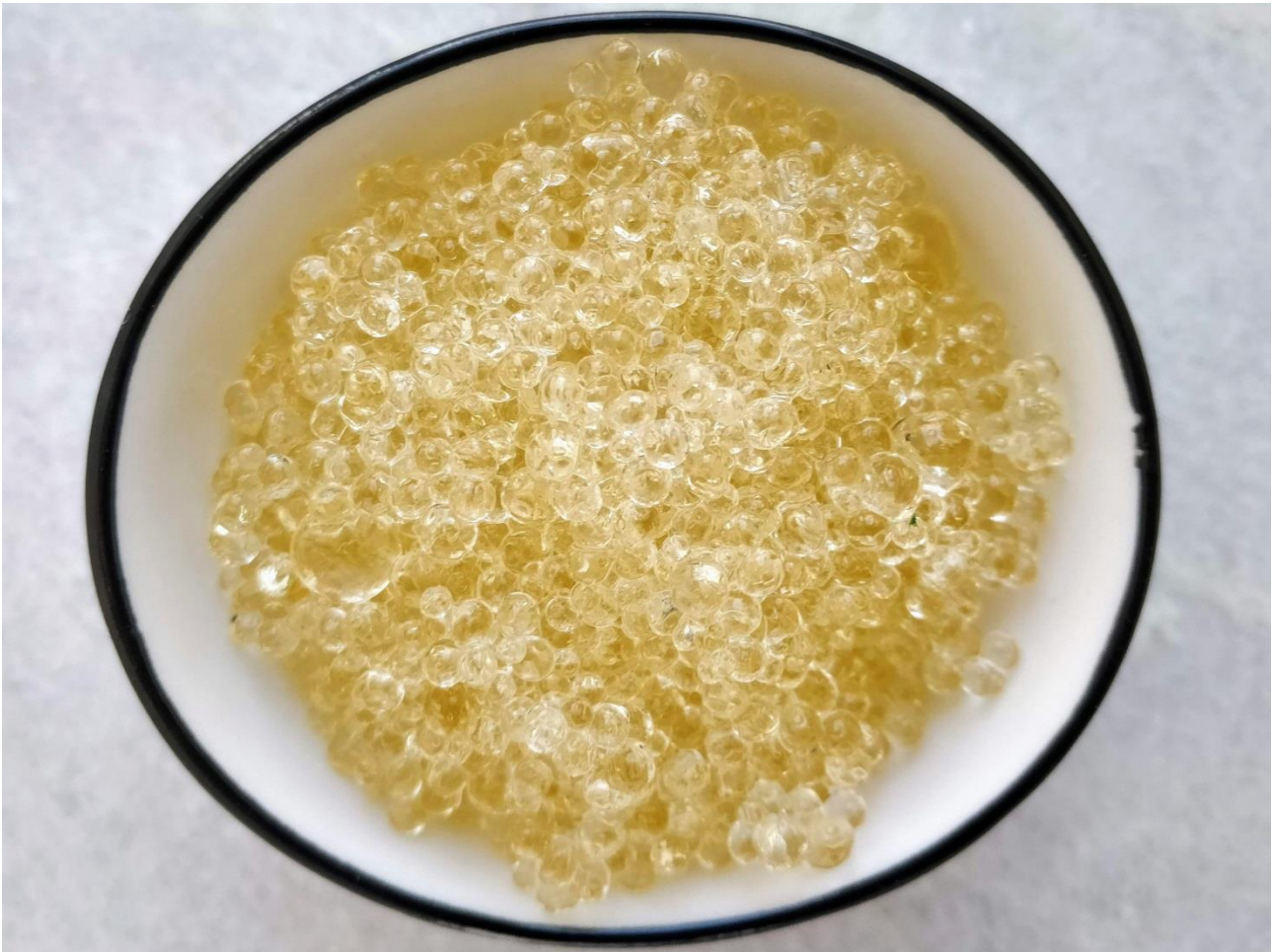
8. Smør massen ud på en bageplade beklædt med bagepapir i et tyndt lag med en dejskraber



9. Bag ved 160 i ca 40 min – husk at holde øje! Massen skal kunne slippe papiret før den er færdig.



Hyldeblomstkaviar

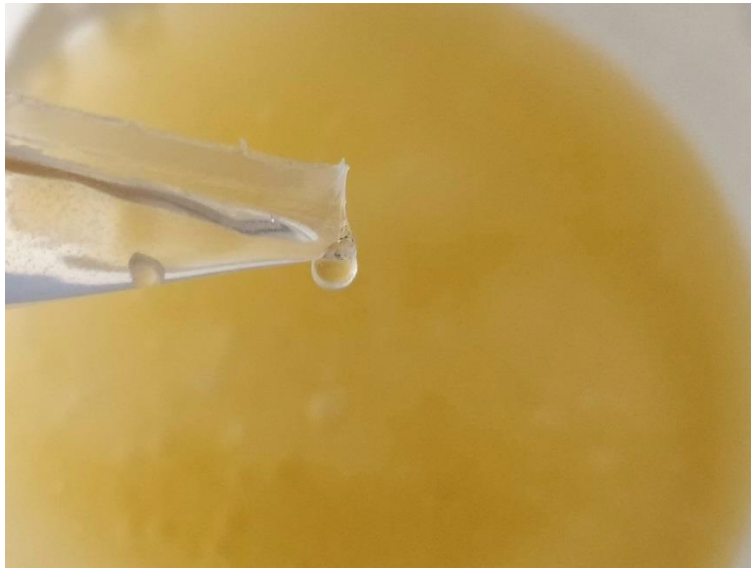


Hyldeblomstkaviar - det skal du bruge:

- ½ l frossen olie
- 8 blade husblas
- 1 dl hyldeblomstsaft

Hyldeblomstkaviar - sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Læg 8 blade husblas i blød i rigeligt koldt vand – udblød det i mindst 10 minutter
3. Tag olien ud af fryseren
4. Vask hænder
5. Kog hyldeblomstsaft op
6. Tag gryden af varmen, når saften koger
7. Vrid vandet fra husblasen, og udblød husblassen i den varme hyldeblomstsaft
8. Hæld saften i en sprøjtepose
9. Klip et lille bitte hul i posen og lad saften dryppe ned i den iskolde olie



10. Små perler lægger sig nu i olien.
11. Fortsæt med at dryppe hyldeblomstsaft ned i olien, til du ikke har mere tilbage. Det tager lang tid, men man får det bedste resultat, hvis man er tålmodig og laver en dråbe ad gangen.
12. Put en si over i en stor skål
13. Hæld olien gennem sien, så sien opsamler kaviaren



14. Put kaviaren over i en lille skål
15. Hæld olien tilbage i bøtten

Rygeostecreme



Rygeostecreme - Det skal du bruge:

- ½ dl rygeost (ca. 60 g)
- Ca. 5 - 7 spsk fløde
- Salt, peber og citronsaft efter smag

Rygeostecreme - sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Put rygeost og fløde i en lille skål
3. Rør ostecremen lind og blød – tilsæt evt. mere piskefløde til det har den ønskede konsistens
4. Rør rygeosten blød med fløde
5. Smag til med salt peber og citronsaft
6. Put cremen i en sprøjtepose og læg den i køleskabet til den skal bruges

Anret laks, rygeost, kaviar, havreflager og små kviste af dild, så det ser smukt ud.

Ballotine af kylling



Ballotine af kylling - det skal du bruge:

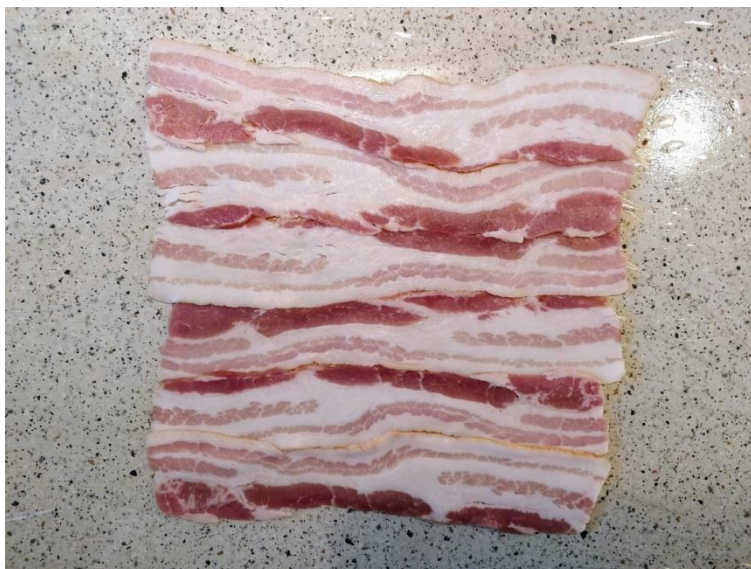
- 100 g kyllingebryst
- 1 tsk salt
- 30 g æggeblomme
- 100 g fløde
- 6 - 8 store skiver bacon (det skal danne et kvadrat)
- 2 stk kyllingebryst

Ballotine af kylling – sådan gør du:

1. Tænd ovenen på 95 grader varmluft
2. Vask hænder
3. Skær 100 g kyllingebryst i stykker af ca. 1 x 1 centimeter
4. Put kyllingetern og salt i en blender og blend det.
5. Tilsæt æggeblomme og fløde, og blend det, til det er en meget fin og glat masse og massen har tyknet – dette hedder en souffletfars



6. Rul et stort stykke film ud på bordet.
7. Læg skiver af bacon i et kvadrat.



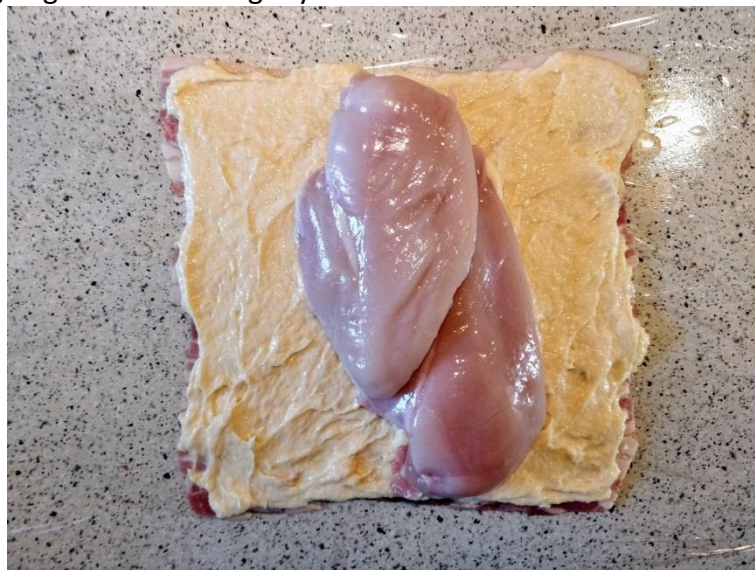
8. Smør baconfirkanten med et lag af souffletfarsen med en dejskraber



9. Læg et helt kyllingebryst i midten med spidsen ind mod midten



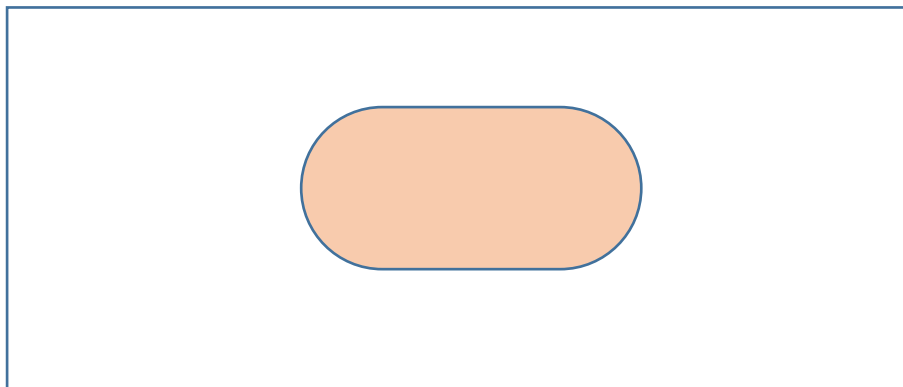
10. Læg et kyllingebryst mere ovenpå det første bryst så det ligger spejlvendt på – på den måde skulle kyllingen gerne være ca lige tyk over det hele.



11. Rul kyllingen i baconen så baconen dækker, læg filmen henover og rul den så stramt – jo strammere jo bedre.



12. Læg et nyt stykke husholdningsfilm på bordet og læg rullen på midten



13. Læg husholdningsfilmen hen over rullen
14. Tag fat i enderne og rul rullen et par gange hen over bordet til den er rullet helt stramt ind
15. Bind knuder på enderne af husholdningsfilmen



16. Put rullen i oven ved 95 grader med et stegetermometer i indtil termometret viser 60 grader.
17. Lad den hvile i 10 min
18. Tag husholdningsfilmen af rullen
19. Steg den sprød på en varm pande i en smule fedtstof



Kogte kartofter



Kogte kartofter - det skal du bruge:

- 300 g nye danske kartofler - de skal have nogenlunde samme størrelse
- Salt, så vandet smager af havvand

Kogte kartofler – sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Gnub kartoflerne og skær eventuelle pletter af med en pillekniv.
3. Put kartoflerne i en stor gryde og dæk dem med vand.
4. Put salt i vandet – det skal smage af saltvand
5. Bring gyden i kog ved høj varme og skru ned til middel varme, når det koger.
6. Kog kartoflerne i 8 minutter – HUSK at du først skal tage tid, når det koger.
7. Tag kartoflerne af varmen og lad dem trække færdige i det varme vand til de skal spises.

Ærter francaise



Ærter francaise - det skal du bruge:

- ½ løg
- 1 hjertesalat
- 100 g ærter
- 100 g smør
- Salt og peber efter smag

Ærter francaise – sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Hak løget fint
3. Skær hjertesalaten i fire både

4. Skær stokken af hjertesalaten



5. Varm en pande op og smelt smørret ved middelhøj varme
6. Steg løgstykkerne til de er klare og blanke
7. Put salat på panden, og steg det kort til salaten falder sammen



8. Put ærter på panden, og steg det kort
9. Smag til med salt og peber.

Anret ballotine af kylling, ærter francaise og små kartofler, så det ser smukt ud