

## **Toast med broccoli, røget laks og blender hollandaise**

6 skiver sandwichbrød, 2 stk. broccoli, 100 gram fersk røget laks.

Blenderhollandaise: 200 gram smør, 4 pasteuriserede æggeblommer, 1 spsk. Citronsaft, salt, hvid peber.

Sanwichbrødene ristes i ovn eller på brødrister. Broccolien renses og deles i buketter, hvorefter den koges i 5-10 min, der skal stadig være "bid" i den.

Smørret smeltes i en gryde. Æggeblommerne blendes med salt, hvid peber og citronsaft, hvorefter smørret hældes i en tynd stråle. Sauce kan hældes i en gryde og varmes forsigtigt.

Den afdryppede broccoli fordeles over brødene, og sættes i varm ovn i få min. Tages ud og maskeres med sauce, hvorefter der pyntes med strimler af fersk røget laks. Serveres straks.

## **Fylt svinemørbrad med spidskål i fad, kartofler med dijonsennep, 6 prs.**

Ca. 1,2 kg. Svinemørbrad, salt, peber, 150 gram fetaost, 2-3 tsk. Pesto, 3 fed hakket hvidløg, 2 rensede og hakkede forårsløg, kødpinde eller bomuldssnor til lukning.

2 spidskål, 1 liter bouillon, 1 løg, smør margarine, 50 gram margarine, Sauce af 1 ½ dl. Creme fraiche, ½ bdt. Persille, 1 løg, sal, peber, 50 gram revet ost.

Ca. 1,5 kg. Kartofler, 150 gram smør eller margarine, 2 spsk. Hakkede krydderurter, 1-½ dl. Creme fraiche, 2 spsk. Dijonsennep, 1½ dl. bouillon. Salat til pynt.

Vask og skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver, som brunes ved moderat varme i smør. Når kartoflerne er gyldne kommes 1 ½ dl. Bouillon over og der krydres med salt og peber. Læg låg over og lad kartoflerne koge/braiseres i ca. 20 min. De hakkede krydderurter blandes med creme fraiche og dijonsennep. Umiddelbart før servering kommes kartoflerne i et dybt, varmt fad, dressing hældes over og der røres lidt rundt.

Spidskål: Kålen gøres i stand, skæres i mindre stykker, men skal ikke snittes fint. Koges derefter i ca. 10 min i bouillon sammen med løget. Kålen afdryppes i sigte, hvorefter den kommes i et smurt ildfast fad, evt. med lidt revet ost og et par smørklatter mellem lagene. Creme fraiche blandes med hakket persille og smages til med salt og peber. Hældes over kålen, drysses med revet ost og sættes i ovn ved 200 grader i 15-20 min før servering.

Svinemørbrad afpudses, skæres halvt igennem på langs, hvorefter de krydres og fyldes med lidt pesto, hakket hvidløg hakkede forårsløg og fetaost. Binds sammen med snor eller lukkes med kødpinde, hvorefter de brunes i margarine på en pande, steger evt. videre i ovn ved ca. 200 grader i 20-30 min, til de er gennemstegte.

Før servering skæres de på skrå i skiver, som lægges på et mindre, varmt og pyntet fad.

Afpudset fra mørbrad kan brunes og anvendes til fond til sauce, men man behøver ikke at lave sauce.