

Salat med laks, 6 prs.

1 iceberg salat, lidt feldsalt, lidt andet salat, ½ agurk, 1 rød peberfrugt, lidt oliven, 100 gram cherrytomater, 1 løg snittet i fine halve skiver, evt. 2 fed hvidløg snittet meget fint, 250 gram ferskrøget lakserester, 3 hådkogte æg.

Dressing: 1 dl. Jomfru olivenolie, 2 spsk. Hvid eller rødvinseddike, evt. lidt kold bouillon, 1 spsk. Dijonsennep, salt, peber.

Dressingen piskes sammen og stilles til side.

Icebergsalaten skylles, tørres og brækkes i mindre stykker. Den øvrige salat skylles også grundigt og afdrypes, hvorefter den skæres i mindre stykker. Cherrytomaterne halveres eller skæres i kvarter, alt efter størrelse. Agurken skylles og tørres, hvorefter den kvartes på langs og skæres i en slags terninger.

Salaten blandes i en glasskål, hvorefter lakseresterne skæres i fine strimler og kommes over.

Umiddelbart før servering hældes dressingen over og salaten blandes.

Serveres med friskbagt brød/flutes.

Indbagt lammemørbrad, 6 prs.

Ca. 500 gram lammemørbrad, 6 æg, 6 dl. Piskefløde, 250 gram hel spinat, 5 bagekartofler, 1/3 selleri, evt. 1 pastinak.

Marineret rødkå: 1/3 rødkåshoved, 2 dl. Balsamico, 2 dl. Olivenolie, evt. lidt sirup.
Basilikumpesto: 3 spsk. Basilikumpesto, 3 spsk. Olivenolie, citronsaft, salt, peber.

Yderligere tilbehør: lidt bredbladet persille, øflutes og evt. hvidløgssmør.

Øflutes: 1 porter eller pilsner, 1 dl. Kærnemælk, ymer eller yoghurt, ca. 300 gram blandet italiensk mel. Alt blandes og står nogle timer, gerne natten over. Herefter tilsættes 1-2 tsk. Salt, lidt sukker, lidt olie samt mel til passende konsistens, dejen skal være fugtig. Dejen hæver tildækket i ca. 3 kvarter, hvorefter den hædes ud påbord og skæres i 6 stykker. Hvert stykke rulles i lidt durummel uden at trykke dejen og kommes påplade, som er belagt med bagepapir. Efterhæver i ca. 25 min, pensles med vand, drysses med lidt durum mel og sættes i ovn ved 250 grader i ca. 15 min, hvorefter varmen skrues ned til 225 grader. Tages ud, når de er lysebrune og sprøde. Afkøles påbagerist før de skæres i skiver.

Rødkåen snittes fint og blandes med rødvinseddike, hvorefter den trækker i ca. 1 time. Herefter tilsættes olivenolie, lidt salt og evt. lidt sirup eller honning.

Æg og fløde piskes sammen, krydres med salt og peber. Spinaten hakkes groft og væden presses ud, hvorefter den komme si æggemassen. Kartoffler, selleri og evt. pastinak skrælles og rives, væden presses ud og det revne kommes i æggemassen, som derefter skal have konsistens som en tyk grød. En bradepande fores med bagepapir, som smøres med olie eller bagespray, herpå fordeles æggemassen, som bages i ca. 20 min ved ca. 200 grader.

Kødet brunes ved kraftig varme og krydres med salt og peber, hvorefter de lægges nederst i bradepanden, som er taget ud af ovnen efter de ca. 20 min. . Herefter rulles kartoffelmassen stramt om mørbradstykkeme, bagepapiret rulles stramt omkring til sidst, hvorefter rullen bages i ca. 20 min ved ca. 200 grader.

Rouladen skæres i pæne stykker påskrå stykkerne lægges pået leje af marineret rødkå påfad eller tallerkener.

Den sammenrørte pesto fordeles omkring anretningen.

Øflutes med hvidløgssmør serveres a'part.