

Indbagt skinke, 6 prs.

1 pk. Frossen butterdej, 250 gram champignons, 150 gram kogt skinke, 250 gram flødeost, 3 tsk. Dijonsennep, salt, lidt fintklippet purløg eller fintsnittet porre eller forårsløg, 1 æg, 1 salathoved.

Butterdejen optøes.

Champignons renses og skæres i skiver, svitses på en tør pande. Skinken skæres i terninger og kommes i en skål sammen med champignons, flødeost, sennep, salt, purløg mv. og blandes godt. Butterdejsplademes "limes sammen" med lidt æggehvite på et melbestøet bord, hvorefter pladen rulles ud til ca. 25 - 40 cm.

Fyldet fordeles ned langs midten af dejen og siderne skæres i skråstrimler. Enderne foldes først ind og derefter flettes strimlerne skiftevis over hinanden. Pensles med sammenpisket æg og bages i ovn ved 200 grader i 30-35 min. Anrettes på fad eller tallerkener, som er pyntet med salat.

Grilleret laks med torskefars, 6 prs.

7-800 gram fersk laksefilet, salt, peber, margarine eller smør til svitsning. Torskefars af 250 gram torsk, 1 æg, 1 dl. Piskefløde, salt, hvid peber, 50 gram rejer.

Ca. 1 kg. Blandede rodfrugter (kartofler, selleri, majroer, kårabi, pastinak og evt. rødbeder.) olie til svitsning, salt, peber, evt. andre krydderier, 50 gram smør.

Desuden: Savoykål blade eller blade fra andet kål, som først skal blanches i kogende letsaltet vand.

Savoykålbladene skæres af, hvorefter 6 blade blanches i kogende letsaltet vand, afdryppes og lægges i en bradepande eller i et ildfast fad.

Rodfrugteme skrælles, skæres i terninger, som svitses godt på en pande i lidt olie, krydres med salt, peber, evt. hakket hvidløg, evt. andre krydderier. De skal svitses så godt, så de næsten er møre.

Torskefilet køres i foodprocessor sammen med æg, piskefløde, slat og peber. Fyldes i en sprøjtepose med tylle.

Laksefileten udskæres i passende stykker, svitses på pande i smør eller margarine, hvorefter de krydres med salt og peber.

De svitsede rodfrugter fordeles på kålbladene og på rodfrugterne lægges laksestykkerne. Herpå påsprøjtes fiskefarsen. Det hele dækkes med smurt stanniol, hvorefter bradepande eller ildfast fad sættes i ovn ved ca. 200 grader i ca. 20 min, eller til fisk og rodfrugter er møre.

Ved anretningen trækkes blade med indhold over på enten fad eller tallerkener. Rørt smør eller en hollandaise/vin blanc sauce kan serveres til.