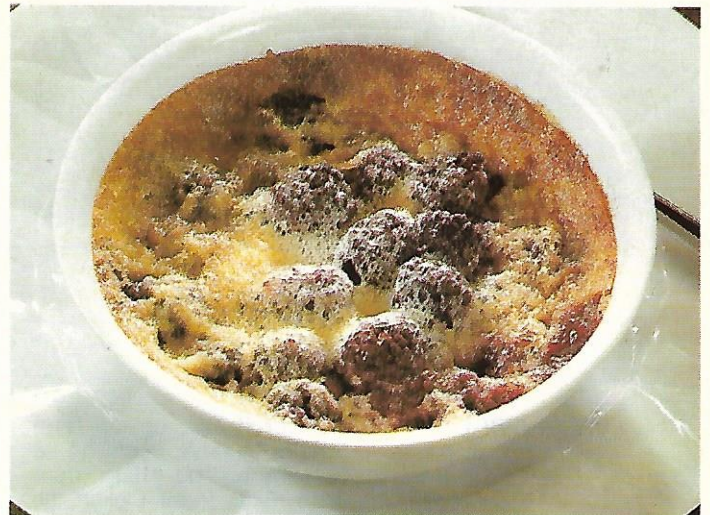


ET RIGTIG GODT MÅLTID



Laksen serveres lækkert og indbydende med peberrodscremen.



Bagte brombær er en nem og dejlig afslutning på måltidet.

RØGET LAKS MED PEBERRODS- OG HVIDLØGSCREME

8 pæne skiver røget laks
CREME:
 2½ dl piskefløde
 lidt citronsaft
 2-3 spsk. revet peberrod
 1 fed fintrevet hvidløg
 lidt dild
TILBEHØR:
 brød

Del hver skive laks i fire strimler.

Til cremen piskes fløden og smages til med citron, peberrod og hvidløg.

Rul laksestrimlerne let sammen, og fordel cremen i. Pynt med dild, og giv brød til.

Husk at lægge andebrysterne i marinaden dagen eller morgenen inden middagen!

Du kan forberede kartofler og rødbeder, så de står i ovnen, imens du steger kød og koger sauce.

RØDVINSMARINERET ANDEBRYST

4 berberi-andebryster

4 dl rødvin
 2 finthakkede skalotteløg
 3 kviste timian
 1 kvist rosmarin
 1 spsk. olie
 4 peberkorn
 evt. 1 lille glas cognac
SAUCE:
 rødvinslage fra kødet
 1 tsk. dijonsennep
 2½ dl piskefløde
 1 ds. (35 g)
 madagascarpesalt

TILBEHØR:
 nøddekartofler
 stegte rødbeder

Bland ingredienserne til lagen. Rids fedtkanten på kødet, og puds det fri for evt. sener. Læg brysterne i lagen i 12-24 timer i køleskab.

Tag kødet op, og tør det af. Drys fedtsiden med salt. Steg kødet på en tør dyb pande med fedtsiden nedad, til den er sprød og gylden. Vend kødet, og brun det let. Hæld fedtet fra, og flambér med cognac. Hæld lagen ved, og steg brysterne yderligere ca. 10 minutter for lav varme. Tag kødet op, og pak det godt ind i stanniol og viskestykker.

Kom fløden og dijonsennep til væden på panden, og kog ind til en passende tykkelse. Si saucen. Skyl madagascarpesaltene i koldt vand, og kom dem i den siede sauce. Smag til, og server saucen til kødet med tilbehøret.

NØDDEKARTOFLER

1-1½ kg små kartofler
 2 spsk. olie
 2 spsk. smør
 salt

Skræl eller skrab kartoflerne, og brun dem let på alle sider i olie og smør i en dyb pande. Drys let med salt, hæld dem i et ildfast fad, og steg kartoflerne færdige i en 200° varm ovn i ca. 30 minutter. Prøv med en nål, om de er møre.

STEGTE RØDBEDER

800 g skrællede rødbeder
 2 spsk. smør
 lidt salt
 1 spsk. finthakket persille

Skær rødbederne i tynde stænger. Steg dem let i smør

ret, drys med salt, og stil dem i en 200° varm ovn i 10 minutter. Rødbederne skal stadig have lidt bid, når de serveres drysset med lidt persille.

Du kan bage brombærerne i god tid, så de kun skal lunes under grillen ved serveringen.

BAGTE BROMBÆR

600 g friske brombær
 ½ liter piskefløde
 1 dl mælk
 6 æggeblommer
 100 g sukker
 1 stang vanille

Smør 8 portionsskåle, og fordel brombærerne heri. Pisk æggeblommerne helt lyse og luftige med sukker og vanille. Pisk fløde og mælk i, og fordel det over bærerne. Stil skålene i en forvarmet ovn på 170° i 25 minutter, til cremen er størknet. Lige inden serveringen drysses desserterne med en smule sukker eller flormelis og stilles under grillen et par minutter, til sukkeret karamelliserer. Servér straks.

AF SUSANNE KJÆR . FOTO: JARL KAAS