

Lakselasagne

Lakselasagne:

Ingredienser:

- 600 gr. laks
- 1 løg
- 1 gulerod
- 1 fennikel
- 2-3 stilke bladselleri
- 1 spsk olivenolie
- 4 store flåede tomater ell. 1 ds. grofthakkende
- 2 tsk tørret oregano
- 1 tsk tørret timian
- ½ tsk salt
- peber
- 2-3 dl bouillon (grøntsags- ell. fiske.)
- 100 gr revet ost
- 200 gr ovnklare lasagneplader



- Gå fisken efter for ben.
- drys fisken med salt og peber
- skær løg, gulerod fennikel og selleri i små tern
- svits grøntsagerne i olie
- tilsæt tomater, krydderier og bouillon
- lad ragouten simre under låg ca. 10 min.
- smag til med salt og peber
- læg lasagneplader, grøntsagsragout, fisk og sovs lagvis i et ovnfast fad
- begynd og slut med sovs
- drys med revet ost øverst
- sæt fadet i ovnen i ca. 50 min ved 200 C

Hvorfor er mænd så glade for at fiske?

- Det er det eneste tidspunkt der er nogen der siger: - Du godeste, hvor er den stor!

Bechamelsovs:

Ingredienser:

- 2 spsk hvedemel
- 2 dl mælk
- 2 dl grøntsags- ell fiskebouillon
- 1 spsk olie
- salt og peber
- pisk mel, mælk, bouillon og olie til en jævning i en gryde
- kog det godt igennem
- tilsæt salt og peber
- tag sovsen af varmen

To lystfiskere er på fisketur. Den ene fanger en stor laks, men smider straks den ud igen.

Den anden spørger: " Hvorfor i alverden smed den store flotte laks ud?"

Den første svarer: " Sig mig, er du klar over, hvad laks koster? 'Dét har jeg sgu ikke råd til!"

Flutes:

Ingredienser:

50 gr gær
4 dl vand
2 tsk salt
600 gr hvedemel
1 æg (pensling)



Flutes

Gæren røres ud i det lunkne vand. Mel og salt tilsættes. Dejen æltes godt og stilles til hævnning i ca 30 minutter.

Derefter æltes dejen igennem og formes til 4 flute, der efterhæver på en smurt plade eller bagepapir i 15 minutter.

Rids flutene og pensel dem med sammenpisket æg eller vand og bag dem i ved 230 grader C i 15 minutter.

Tips:

hvis du pensler dine flutes 2 gange under bagningen, gør du skorpen ekstra sprød.

Bagte marcipanæbler med kanel



Bagte marcipanæbler med kanel
(4 serveringer)

4 æbler, uden kernehus og stilk
40 gr Ren Rå Marcipan
20 g smør
20 g hakkede mandler
20 g smeltet smør
kanel
1 spsk. sukker

Tilbehør

Vaniljeis og Chokoladesauce

Marcipan rives og æltes sammen med smør og hakkede mandler. Æblerne fyldes med marcipanen, ruller i smeltet smør og derefter i en blanding af kanel og sukker.

Æblerne bages ved 170° C i ca. 45 min., og serveres lune med is og chokoladesauce