



Forret

Røsti med røget laks og flødepeberrod

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 200 gr. *fersk røget laks*
- 2-3 *gamle kartofler*
- 1 *lille løg*
- 1 ½ dl. *piskefløde*
- ca. 2 spsk. *friskhakket peberrod*
- ½ *citron*
- fedtstof til stegning*
- karse til pynt*

Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne og pil løget. Riv kartofler og løg på den grove side af rivejernet. Tryk kartoflerne tørre, evt. i et viskestykke eller køkkenrulle.

Bland kartofler og løg, krydr med salt og peber. Varm fedtstoffet i en teflonbelagt stegepande og steg fire små pandekager. Tryk dem flade med en paletkniv og steg dem brune og sprøde på begge sider.

Pisk fløden stiv og smag den til med friskreven peberrod. Skær laksen i strimler.

Læg pandekagerne på tallerkner, fordel laksestrimlerne og flødepeberroden ovenpå. Pynt evt. med lidt karse og server en citronbåd til.

Krydr evt. med lidt hvid peber fra kværn.



Hovedret

Husarsteg m. hasselbach kartofler

Ingredienser:

Antal personer: 4

1,5 kg	<i>nakkefilet</i>
250 gr.	<i>champignon</i>
2	<i>løg</i>
15 gr.	<i>fedtstof</i>
2 spsk.	<i>rasp</i>
5 dl.	<i>bouillon</i>
1 spsk.	<i>mel</i>
	<i>salt og peber</i>
1 bundt	<i>grønne bønner eller dybfrost</i>
5-600 gr.	<i>gulerødder evt. frosne minikarotter</i>
8-10	<i>mellemstore kartofler</i>
	<i>basilikum</i>
	<i>timian</i>
	<i>sovsejævner</i>

Fremgangsmåde:

En husarsteg skal normalt skæres i skiver, dog ikke helt igennem. Men vi er ikke som de andre,- det er ikke til at styre stegen i skiver, så vi skærer den på langs ca. 3/4 igennem, så vi har en »lomme« til fyldet. Skær champignon i skiver og hak løget. Svits champignon og løg i fedtstoffet på en pande. Tilsæt rasp og smag til med salt, peber og timian. Fordel fyldet i stegen, som snøres sammen med snor. Læg stegen i et ovnfast fad.

Kom mel i en si og drys det over kødet. Tilsæt bouillon. Stil fadet midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 180 grader og lad stegen stå i ca. 2 timer, til den er gennemstegt.

Kartoflerne skrubbes godt og skæres i tynde skiver, men ikke helt igennem, (læg kartoflerne mellem 2 skære brætter, så bliver snittene ens), pensel kartoflerne med olie, drys lidt basilikum i revnerne og lidt salt. Bag kartoflerne i en bradepande med 1 dl. olie i bunden, i ca. 3/4 time afhængig af størrelsen.

Kog gulerødder og bønner hver for sig i letsaltet vand.

Hæld skyen fra, varm den igennem og smag til med salt og peber. Jævn evt. skyen med sausejævner, hvis den er for tynd.

Skær stegen i pæne skiver og anret det hele på et fad, evt. kartoflerne på et fad for sig.