

Recept - kopia

Marias chevretoast(2st små per person)

- | | |
|-----------------|---|
| 2 baguetter | 1.Skär baguetterna i skivor och smöra dem |
| 250 g chevreost | 2.Lägg en skiva chevreost på varje skiva |
| flytande honung | 3.Ringla flytande honung över |
| pinjenötter | 4.Strö pinjenötter över |
| | 5.Gratinera mitt i ugnen tills osten smält (200 grader) |

Lax- och broccolipaj 6-8 pers 200 grader

Pajdeg: 3 dl vetemjöl

150 g smör

1 krm salt

2 msk kallt vatten

Detta förgräddas i 200 g i 10 min

Fyllning: 500 g broccoli o 200 g rökt lax finfördelas och läggs i pajskalet

Blanda ihop följande och häll det sedan i pajskalet:

1,5 dl grädde

2 msk hackad dill

1,5 dl mjölk

2 msk hackad gräslök

3 ägg

salt, citronpeppar

Grädda i 200 grader ca 35 min

Romsås:

3 dl cremefraiche

3 msk persilja

1 dl majonnäs

3 msk gräslök

3 msk dill

stenbitsrom, salt, citronpeppar

Jordgubbssalsa med vit chokladmousse

2,5 dl mellangrädde

250 g vit blockchoklad

250 g kesella

Jordgubbssalsa:

3-4 dl jordgubbar i små tärningar

0,5 dl hackade myntablad

3 kiwi i små tärningar

2-3 tsk flytande honung

10 physalis i klyftor

1. Vispa grädden. Smält chokladen i vattenbad eller i micron enl. anv.på paketet.

Blanda den smälta chokladen med kesellan. Rör ner grädden.

2. Fördela fyllningen i 8 små glas och ställ i kylan/ frysen att stelna.

3. Blanda alla ingredienser till salsan. Låt den dra i kylan. Skeda den över moussen vid servering.

18 november 2013 Matvärdar: PA och Stig