

GRAPE & AVOKADOCOCKTAIL

9 PORT

9 MOGNA AVOKADOR
2 DL CRÉME FRAICHE
2 CITRONER, SAFTEN
4 MSK FINHACKAD MYNTA
SALT, PEPPAR

2 BLODGRAPEFRUKT (ALT VANLIG)
CA 60 SKALADE RÅKOR
MYNTABLAD

Gör så här:

- 1 Mixa avokadofruktköttet med crème fraiche och saften från 2 citroner. Smaksätt med mynta och smaka av med salt och peppar.
- 2 Fördela blandningen i nio glas på fot. Skala grapefrukten med kniv runt om så allt det vita försvinner. Skär ut klyftor med vass kniv.
3. Lägg klyftorna på avokadoröran och toppa med råkor. Garnera med mynta.

TORSKRYGG MED PEPPARROTSSÅS

9 ST TORSKRYGG
SMÖR
SALT, PEPPAR
ANSJOVISFILÉER

SÅS
2, 5 DL MATLAGNINGSGRÄDDE
4 DL MJÖLK
3 - 4 MSK SOCKER
2 MSK PEPPARROT
1 MSK MAIZENA
5 - 6 TSK ÄTTIKSPRIT 12 %
SALT, PEPPAR

Sätt ugnen på 200°. Gör ett ^{långs-}långtgående snitt i torskryggen. Placera 1 - 2 ansjovisfiléer i snittet. Salta och peppra. Placera fisken i en med smör välsmord ugnssäker form. Ställ in fisken i ugnens mitt 10 - 12 minuter eller tills innertemperaturen är 56°. Ös eventuellt någon gång.

Sås

Koka upp grädde och mjölk. Tillsätt socker och pepparrot. Rör ut maizenan med lite vatten. Tillsätt redningen under omrörning och koka den några minuter. Tillsätt ättikspritten. Smaka av med salt och peppar.

SMÖRSTEKTA PÄRON MED CHOKLADMOUSSE

9 PÄRON
3 MSK SMÖR
7 MSK STRÖSOCKER

CHOKLADMOUSSE
7 DL VISPGRÄDDE
400 G MJÖLKCHOKLAD
6 ÄGGULOR

GARNERING
RIVEN CHOKLAD
KRYDDGRÖNT

- 1 Skala päronen och skär dem i bitar. Hetta upp matfettet i en stekpanna och stek päronskivorna långsamt i smör och socker tills de blir mjuka. Fördela päronskivorna i små glas.
- 2 Chokladmousse
Vispa grädden till ett fast skum. Hacka chokladen och smält den över vattenbad. Rör samman äggulorna i en skål och tillsätt chokladen under kraftig omrörning. Tillsätt en liten del av grädden och rör om. Tillsätt sedan resten och vänd ihop det till en jämn mousse.
- 3 Spritsa eller klicka moussen ovanpå päronen. Garnera med lite riven choklad och kryddgrönt. Förvara desserten kallt till serveringen.