

Mmmm... Räkna med bifall

runt bordet för denna väl-

komponerade trerätters meny.

GOURMETPATÉ MED KRYDDIG GRÄDDFILSSÅS

ca 16 skivor

- 400 g kycklinglever • 1 grovhackad gul lök • 300 g köttfärs • 1 1/2 tsk salt • 2 krm svartpeppar • 1 tsk oregano • 1/2 tsk timjan • 3 pressade vitlöksklyftor • 3 msk potatismjöl • 2 ägg • 2 dl Gräddfil • ev 2 msk portvin eller madeira

- GRÄDDFILSSÅS CIRKA 6 PORTIONER:
- 1/2 dl rödvinbärgelé • 1/2 msk osötad senap • 2 krm ingefära • 2 dl Gräddfil

Skär levern i små bitar. Kör lever och lök i en matberedare till slät konsistens. Tillsätt köttfärs och de övriga ingredienserna. Blanda till en jämn färs. Häll färsen i en smord form ca 1 1/2 liter. Grädda i ugn vid 200°, 45-60 min. Låt patén kallna innan den stjälpes upp.

SÅS: Rör gelén slät. Blanda med senap, ingefära och gräddfil. Låt såsen stå kallt ca 1 timme före serveringen.

Servera patén med såsen och pickles.

LAX MED ÖRTSÅS

6 portioner

- 6 skivor lax à 150 g • 2 msk Svenskt Smör • 1 tsk salt

- SÅS: 1 dl vitt vin • 1 dl vatten • 1 fiskbuljongtärning • 4 dl Crème Fraiche • 1/2 dl finhackad persilja • 1/2 dl finhackad gräslök • 1/2 dl finhackad dill • 1 tsk dragon • salt • svartpeppar

Börja med såsen. Koka ihop vin, vatten, buljongtärning och Crème Fraiche 5-10 min. Tillsätt det kryddgröna. Salta och peppra.

Stek laxskivorna i smör 3-4 min per sida. Salta. Servera med såsen, pressad potatis och kokta grönsaker.

FRYST CITRONTÅRTA MED FRUKTSÅS

ca 6 portioner

- 1 citron • 1 1/2 dl Vispgrädd • 2 äggulor • 1 dl socker • 1 1/2 dl Gräddfil • 2 äggvitor

- SÅS: 1/2 dl vatten • 1/2 dl socker • 4 passionsfrukter • 12 jordgubbar

Riv skalet och pressa saften ur citronen. Vispa grädden. Rör äggulor och socker poröst. Tillsätt citronsaft, -skal, vispgrädd och gräddfil. Vispa vitorna. Vänd ner i smeten. Häll upp i en rund form. Frys tårtan i ca 3 tim.

SÅS: Koka vatten och socker någon minut. Tillsätt passionsfruktkött och skivade jordgubbar.

Servera tårtan med såsen.



CITRONTÄRTA



LAX MED ÖRTSÅS



GOURMETPATÉ MED KRYDDIG GRÄDDFILSSÅS