|  |
| --- |
| Loge-banner2 |

’80erne tur/retur en tretrinsraket



Dato: 28-10-2018

Vin serveret til: Bodegas Salentein, Barrel Selection, Chardonnay, 2013

# Hovedingredienser

**Hønsesalat**

* + 300 gr Hønsekød, kogt
  + ½ ds. Aspargessnitter
  + ½ glas Champignon i skiver
  + 1,5 dl Mayonnaise
  + 1 dl Creme fraiche 18 %
  + 0,25 tsk. Sukker
  + 0,5 tsk. Karry
  + 5 Ananasskiver
  + 1 bakke karse
  + 1 pk. Bacon, sliced
  + Salt
  + Peber

# Hovedingredienser

**Tunmousse**

* + 2 ds. Tun i olie
  + 200 gr. blødt smør
  + 1 dl Creme fraiche 18 %
  + 1 tsk. friskpresset citronsaft
  + ½ tsk. groft salt
  + 1 glas ørred kaviar
  + Peber
  + Brøndkarse

# Tilberedning

Vandet hældes fra asparges og champignon og drypper af. Hønsekødet skæres i tern.

**Dressing**: Mayonaise, sukker, salt, peber og karry røres sammen og der tilsættes creme fraiche.

Asparges, champignon og hønsekød vendes i dressingen, og den stilles koldt indtil servering.

Bacon steges sprødt og lægges på fedtsugende papir.

**Anretning**: Hønsesalaten anrettes på ananasringen, bacon lægges på og der pyntes med karse.

# Tilberedning

Hæld olien fra tunen og kom den i en skål. Findel tunen med en gaffel og tilsæt smør, cremefraiche, citronsaft, salt og peber. Rør det hele sammen, smag tunmoussen til og kom moussen i form eller skål. Stil den tildækket i køleskabet i mindst 6 timer. Kan med fordel laves dagen i forvejen.

**Anretning**: Tunmoussen ”skrabes” med en spiseske og pyntes med kaviar og brøndkarse.

# Hovedingredienser

**Rejecocktail**

* + 1 bøtte rejer
  + 1 hjertesalat
  + 100 gr Mayonnaise
  + 1,5 dl Creme fraiche 18 %
  + 1 fed Hvidløg
  + ½ lille løg
  + 2 spsk. tomatpure
  + 1 knivspids chili
  + 1 tsk. Paprika
  + Friskpresset citronsaft
  + Salt Peber
  + Dild

# Tilberedning

Rør mayonnaise og creme fraiche sammen.

Pil og pres hvidløget. Hak løget meget fint. Rør løg, hvidløg og tomatpure i mayonnaise blandingen.

Smag dressingen til med chili, paprika, citronsaft, salt og peber.

**Anretning**: På de skyllede salatblade lægges en lille portion dressing og rejer anrettes ovenpå. Ovenpå rejerne lægges endnu lidt dressing og der afsluttes med en tot dild.

Serveres med flutes.