

Opskrifter

Tapenade

Asparges

Fyldte Grøntsager

Osteanretninger

- Gedeost
- Skimmelost
- Skæreost

Omelet

- Omelet med skinke og paté

Fjerkræ

- Koldt Andebryst med Stor Trompetsvamp

Kalv

- Dobbelt panerede Karbonader m. persillesauce à la Axel

Lam

- Helstegt Lammeculotte

Grøntsager

- Ærter med mynte à la Vergé
- Grønne Asparges
- Kartoffler
- Bønner
- Hvidløg
- Porrer
- Salat

Desserter og Ost

- Sorbet (appelsin, melon, lavendel)
- Jordbær Naturel
- Ost
- Frugt

Tilberedning



Finhakket Dild og Kogning af Kartoffler



Jordbær med Cartagène

Opskrifter

Tapenade

Serveringsforslag til velkomst snacks med Tapenade

Et smørristet franskbrød smøres tyndt med Tapenade og skæres i ternier ca. 9-12 stk. pr. skive franskbrød



Tapenade



Squash Tårn

Fyldte Grøntsager

- **Squash Tårn**

Squashen skæres i ca 5cm stykker, som udhules til et lille stykke over bunden. Blancheres i kogende vand i ca 10 min.

Tørres og køles af.

Fyld: Lakse tatar

- **Tomater,**

Vælg mindre tomater, skær dem i halve og fjern indmaden.

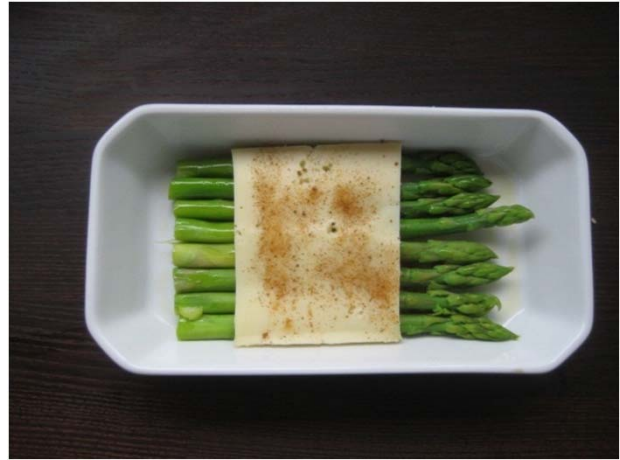
Fyld: med Basilikum Pesto, Skimmelost, eller Gedeost, ...

- **Champignon**

Vælg middelstore champignon, drej stokken ud og udhul forsigtigt lamellerne. Stok og lameller finthakket sammen med lidt hvidløg, som derefter switches i lidt smør på pande, tilsat lidt rasp, fløde, salt og peber.

Fyldes derefter i de udhulede champignon, sættes i et lille smurt ildfast fad i ovnen ved 150 grader i 15 minutter.

Opskrifter: Asparges



Blancherede Grønne Asparges med Røget Ørred, Tomater med Basilikum Pestofyld, pyntet med Morgenfrueblomst

Grillede Grønne Asparges med Ost og Paprikadrys, pyntet med frisk Basilikum



Grønne i svøb af Seranoskinke varmet i smør på pande, serveret med Salat pyntet med Morgenfrueblade, Balsamico sauterede Røde Peberfrugte og Squash tårn med Lakse tatar pyntet med frisk Basilikum og Lime

Opskrifter: Sorbet



Appelsin Sorbet med Limeskal og Skovjordbær



Melonsorbet af Cantaloupe meloner serveret i frosne Melonskaller



Lavendelsorbet efter opskrift af HKH Prins Henrik