

FORRETT: RØKELAKS MED RUCCULA

(Lages ferdig og anrettes rett før servering)

Skyll rucculaen, skjær den i to og legg den utover på et fat. Hold tilbake noen blader til pynt

Del lakseskivene (hele pakken) i mindre biter og ta de over rucculaen

Rens avocadoen, del den i terninger/biter og ta den over laksen

Del snøfrisk (hele pakken) i biter og ta den over

Visp 2 ss olivenolje og 1 ss balsamicoeddik og ta det over

HOVEDRETT: ITALIENSKE FISKEBITER

(Lages ferdig og settes i stekeovn 30 min før servering)

Sett ovnen på 160 grader

Skjær et kryss i 6 små tomater, legg dem i ildfast fat og hell over kokende vann i 30 sek., og ta dem rett i kaldt vann. Fjern skinnet, del dem mindre biter.

Bland inn 1 ss kapers, oliven (alle), litt sitronmelisse, 2 ts revet sitronskall, 30 g revet ost, og kvernet pepper.

Legg halvparten av fiskefiletene flatt ned i et ildfast fat og ta over tomatblandingen, dekk hele.

Legg resten av fiskefiletene over. Bland 1,5 dl mozell, 1 dl vann, 2 ss sitronsaft, 3 ss hakket persille og hell over.

Litt salt og kvernet pepper over.

Sett inn 30 min før servering og stek i 20 minutter.

HOVEDRETT, TILBEHØR: STEKT TOMATRISOTTO

(Lages ferdig, risen settes til kok 20 min før servering)

Bland to buljongterninger og 1 l vann, kok opp.

Smelt smør i gryten, stek en løk «myk», ikke brun. Ta i risen fra to poser ris, og rør til alle riskornene er dekket av smør. Rør inn 2 ts gurkemeie. Hell over 1,5 dl mozell og 1 dl vann og kok inn væsken under røring. Hell over buljongen og kok i 13 minutter.

Varm 1 ss olje, ta i 1 fedd knust hvitløk og 18 tomater, stek i 2-3 minutter til tomatene sprekker. Krydre godt med salt og pepper.

Når risen er ferdig kokt og er «al dente»: rør inn 4 ss revet parmesan ost og 4 ss hakket persille.

HOVEDRETT: SERVERING

Del fisken i ruter, legg den og risen på et fat og ta tomatene over risen. Strø parmesan over.

DESSERT: MANDEL-SEMIFREDDO

(Tilberedning ca 30 min + frysing, holder seg godt til servering)

Pisk 4 eggehviter og 85 g melis stivt.

Pisk sammen eggeplommene, rør inn amaretto??, 80 g hakkede mandler, 2 ss mandelmel og 6 hakkede aprikoser.

Pisk 3 dl kremfløte stiv.

Bland alt forsiktig sammen og ta det i ismaskinen. Ta ut rørestaven.

Sett på 10 min røring og deretter frysing 1 time.

Server med lett strø av mandelmel og hele og hakkede aprikoser.