

# Camping 45 gästrecepter

## 2006-10-31 Irmgard's fruktkaka

Och här kommer ännu ett underbart recept ifrån Irmgard, en tysk stamgäst. Det passer bra i fruktskörden.

Tillberedningstid med baket cirka 35 - 40 min. Näringsvärde: Utroligt högt!

### **Ingredienser:**

- 4 ägg
- 350 g socker
- 125 g smör
- 125 ml mjölk
- 300 g vetemjöl
- 3/4 Pk. bakpulver
- frukt (äpplen eller plommor är välägnade) att lägga på
- om önskad mandlar och kanel

### **Tillberedning:**

1. koka upp smör och mjölk
2. mens mjölken varmer upp, röra socker och ägg skummig
3. häl den kokande mjölk / smör till sockermassan
4. röra till mjöl och bakpulvret
5. gjuta deget på en bakplåt
6. Läg på frukt på deget. Frukterna få gärna sjunka in i deget. Om önskad, kan du lägga på mandlar och kanel
7. baka kakan vid 200°C i cirka 30 min., färdig!

---

## 2004-09-22 Lax i Gorgonsolasås

Här kommer ett trevligt recept ifrån en av våra gästar, "Göteborjan":

Tillberedningstid: Bara ca. 20 min.! Näringsvärde: Kvittar, det smakar bara kanon!

### **Ingredienser per person:**

- 200-300g Laxfjäril-kotlett, frosnat
- ca. 200g Gorgonsolaost
- ca. 4 medelstora potatis
- 1 msk matfett
- 150g Creme Fraiche (eller gräddfil)
- mycket dill

- 1 fiskbulljongstärning
- 0,5 dl Sherry

### **1. Potatis**

Börja med potatisarna, de tar längst tid!

- Tvätta potatisarna och koka upp med vatten i 20 min.

### **2. Lax:**

Börjar du med när potatisvattnet kokar.

- Sätt ugnen på 225°C.
- När ugnen är uppe i värme lägg laxkotletten i en eldfast form.
- Gorgonsolaost uppe på kotletterna.
- Laxen skall vara i ugnen 12 min.

### **3. Såsen:**

När laxen är klar i ugnen, börjar du med såsen.

- Lägg matfett i en gryta och värm upp med fiskbulljongstärningen och Creme Fraiche.
- Rör till det börja sjuda.
- Tillsätt dill och sen Sherry.

**Färdig - smaklig måltid!**