

# Indholdsfortegnelse

Aalekroens rødbedebrød	36	Dyreragout	<a href="#">165</a>	Grønsagstimbale	<a href="#">209</a>	Klassisk mørbradgryde	<a href="#">149</a>	Pack Choi med feta	<a href="#">41</a>	Spinatpandekager med laks og avocado	<a href="#">177</a>
Allehåndebrasserede frikadeller	<a href="#">54</a>	Dyreryg med jule- og waldorfsalat	<a href="#">2</a>	Gulerodsboller	<a href="#">135</a>	Knuste kartofler med kål	<a href="#">128</a>	Paella Scandinavica	<a href="#">30</a>	Stegte svampe med æbler og grønkå	<a href="#">160</a>
Amerikansk frugtsalat	<a href="#">61</a>	Eggnog Ice Creme	<a href="#">11</a>	Gulerodssuppe med appelsin og timian	<a href="#">40</a>	Kogt torsk med æbler og grønkål	<a href="#">173</a>	Panna Cotta med stegte pærer	<a href="#">176</a>	Stegte æbler (tilbehør)	<a href="#">159</a>
Amerikanske pandekager	<a href="#">60</a>	Enebærkrydret kalvesteg	<a href="#">88</a>	Gulerodssuppe med ingefær	<a href="#">171</a>	Kold torskecocktail	<a href="#">143</a>	Pasta Carbonara	<a href="#">31</a>	Svinemørbrad i fad med champignon	<a href="#">178</a>
Ananas med pærer i orangesauce	<a href="#">45</a>	Enebærkrydret vildsvinekølle	<a href="#">87</a>	Gulerødder med timian	<a href="#">134</a>	Kringle	<a href="#">108</a>	Pasta med kalvekød og kantareller	<a href="#">111</a>	Svinemørbradsmedaljoner med øl & æble	<a href="#">214</a>
Appelsin-mandel suppe	<a href="#">2</a>	Farfars kødsovs	<a href="#">118</a>	Gullaschsuppe	<a href="#">98</a>	Kylling Marengo	<a href="#">94</a>	Pasta med mascarpone og røget laks	<a href="#">112</a>	Tafelspitz	<a href="#">122</a>
Appelsindessert med kanel	<a href="#">116</a>	Farsbrød med kronvildt og svampe	<a href="#">161</a>	Hasselback æbler med is	<a href="#">187</a>	Kærnemælksfromage	<a href="#">199</a>	Pengasius filet med pommes duchesse	<a href="#">83</a>	Tarta di Santiago	<a href="#">190</a>
Bagt fiskefars med spredt kartoffellåg	<a href="#">193</a>	Fasan i portvin	<a href="#">141</a>	Havbakkens rejebisque	<a href="#">138</a>	Laks med tomatpesto	<a href="#">47</a>	Porresuppe med fløde	<a href="#">162</a>	Torskesoufflé	<a href="#">117</a>
Bagt selleri med ostegratineret	<a href="#">207</a>	Fennikel-tomatsuppe med pernod	<a href="#">12</a>	Honninglaserede nakkekotoletter	<a href="#">19</a>	Laksegratin	<a href="#">95</a>	Porretærte på pastabund	<a href="#">192</a>	Tranebærkompot	<a href="#">103</a>
Bagte gulerødder med salvie	<a href="#">37</a>	Fløderand med karamelsauce	<a href="#">197</a>	Hummercocktail	<a href="#">15</a>	Laksemousse	<a href="#">46</a>	Poussin eller vagtel med rødvin og enebær	<a href="#">32</a>	Tynde laksesteaks	<a href="#">189</a>
Bagte rodfrugter med timian	<a href="#">168</a>	Flødestuved fennikel med parmasan	<a href="#">13</a>	Hvidløgssauterede æbler	<a href="#">99</a>	Lakseroulade med dildcreme	<a href="#">166</a>	Pærer Belle Helene	<a href="#">136</a>	Valnødder i honning	<a href="#">154</a>
Bagte rødbeder med enebær	<a href="#">169</a>	Flødestuved grønkål	<a href="#">56</a>	Hvidvinsdampet fisk	<a href="#">90</a>	Laksesalat	<a href="#">15</a>	Pærer i hvidvin	<a href="#">33</a>	Vidtgyde med svampe	<a href="#">132</a>
Bagte rødbeder med honning og rosmarin	<a href="#">93</a>	Forloren hare med bacon	<a href="#">196</a>	Hvilling på grønsgs bund	<a href="#">172</a>	Lakssestykker med spinat og pasta	<a href="#">211</a>	Risoto Milanese	<a href="#">58</a>	Vildsvinekølle, langtidstegt	<a href="#">157</a>
Bagte rødbeder med æbler og rosmarin	<a href="#">86</a>	Forretter med skaldyr	<a href="#">17</a>	Ingefærsyltede gulerødder	<a href="#">152</a>	Løgpulver	<a href="#">212</a>	Ristede kammuslinger i persille og hvidløg	<a href="#">34</a>	Vildtgyde af hakket kronstyr	<a href="#">179</a>
Blomkålssalat med parmasan og rødløg	<a href="#">208</a>	Fransk fiskesuppe på dansk	<a href="#">14</a>	Is i ismaskine	<a href="#">123</a>	Legeret løgsuppe	<a href="#">27</a>	Rodfrugter i lag	<a href="#">201</a>	Vildtsteg i stegesko	<a href="#">57</a>
Blueberry Pancakes	<a href="#">3</a>	Fransk Vintergryde	<a href="#">49</a>	Isdessert med grillet ananas	<a href="#">106</a>	Legeret svampesuppe	<a href="#">28</a>	Rosenkålgratin	<a href="#">131</a>	Vildtterriner	<a href="#">137</a>
Boeuf a la Bourguignonne	<a href="#">4</a>	Franske flûtes	<a href="#">129</a>	Iskold jordbær suppe med mynte parfait	<a href="#">104</a>	Lysthuspøser	<a href="#">74</a>	Rosenkålssuppe med bacon	<a href="#">79</a>	Waldorfsalat	<a href="#">156</a>
Braiserede rodfrugter med fede hvidløg	<a href="#">38</a>	Frikadeller	<a href="#">127</a>	Jambalaya Creole	<a href="#">21</a>	Løgpulver	<a href="#">212</a>	Roulade	<a href="#">213</a>	Zuppa Di Piemonte med Kalvekød & Grøn	<a href="#">69</a>
Braiseret dyrebov	<a href="#">52</a>	Frokostsild	<a href="#">144</a>	Jægersuppe	<a href="#">65</a>	Madelainekager	<a href="#">124</a>	Russiske blinis med laks	<a href="#">85</a>	Æbledessert, bagt	<a href="#">215</a>
Braiseret gråand	<a href="#">64</a>	Fyldig hverdagssuppe	<a href="#">78</a>	Kaffeis	<a href="#">142</a>	Mango salat med pasta og rejer	<a href="#">67</a>	Råkost af spidskål, spinat og kørvel	<a href="#">164</a>	Æblegratin	<a href="#">180</a>
Brdr. Price's pommes frites	<a href="#">194</a>	Fyldte avocadoer	<a href="#">102</a>	Kalveculotte "Cajun Syle"	<a href="#">22</a>	Marinerede muslinger	<a href="#">16</a>	Rødbedesalat	<a href="#">139</a>	Æblegrød	<a href="#">206</a>
Broccolisuppe	<a href="#">5</a>	Fyldte kalveschnitzler a la Bologna	<a href="#">20</a>	Kalveculotte med bagte rodfrugter	<a href="#">73</a>	Mettes gryderet	<a href="#">185</a>	Rødkål med balsamico og appelsin	<a href="#">42</a>	Æbleis	<a href="#">216</a>
Broccoli med bacon	<a href="#">77</a>	Gløgg	<a href="#">150</a>	Kalveschnitzler med bagte bønner	<a href="#">114</a>	Minestra di broccoli al pecorino	<a href="#">66</a>	Salat fra Price	<a href="#">202</a>	Æblekage	<a href="#">151</a>
Broccoligratin	<a href="#">39</a>	Gratinerede krabber	<a href="#">17</a>	Kanelstang med remonce	<a href="#">210</a>	Minestrone	<a href="#">153</a>	Salat med bedstemordressing	<a href="#">126</a>	Æbler	<a href="#">205</a>
Bef Bourignon	<a href="#">76</a>	Gratinerede muslinger	<a href="#">17</a>	Karameliserede bananer med Limecreme	<a href="#">23</a>	Mor Klumps pandekager	<a href="#">125</a>	Salat med spidskål og æble	<a href="#">158</a>	Æblesalat	<a href="#">145</a>
Bef Stroganoff	<a href="#">75</a>	Grillede bananer	<a href="#">91</a>	Karbonader med spinat og svanpesauce	<a href="#">107</a>	Morfars pøseret	<a href="#">155</a>	Saltbagte kartofler med hakkebøf	<a href="#">119</a>	Aalekroens rødbedebrød	<a href="#">36</a>
Bøffer med gratinerede bønner	<a href="#">113</a>	Grillet and med ærter og spinat	<a href="#">121</a>	Karbonader	<a href="#">147</a>	Muslinger a la creme	<a href="#">16</a>	Sandwichtærte med laks og skaldyr	<a href="#">81</a>		
Bagehattesuppe med tørret ingefær	<a href="#">6</a>	Grillet kalkunbryst	<a href="#">92</a>	Kartoffelfrikadeller	<a href="#">198</a>	Muslinger i pernod	<a href="#">62</a>	Savojkål med æbler	<a href="#">43</a>		
Champignonschnitzler	<a href="#">146</a>	Grillet kalveschnitzel med grøn saute'	<a href="#">18</a>	Kartoffelgratin med parmasan	<a href="#">115</a>	Muslinger på spinat	<a href="#">29</a>	Seefood Gumbo med røget skinke	<a href="#">35</a>		
Chokoladedessertkage	<a href="#">53</a>	Grillet multe	<a href="#">120</a>	Kartoffelgratin med vildsvinefars	<a href="#">188</a>	Mørbrad i fad	<a href="#">184</a>	Selleripuré	<a href="#">103</a>		
Chokoladefromge	<a href="#">195</a>	Grillet mørbrad i svøb	<a href="#">80</a>	Kartoffelkager	<a href="#">24</a>	Mørbrad i svøb med nødder	<a href="#">71</a>	Selleripuré med æble	<a href="#">203</a>		
Chokoladekage	<a href="#">7</a>	Grovballer	<a href="#">130</a>	Kartoffelpizza	<a href="#">51</a>	Mørbradgryde	<a href="#">186</a>	Sellerisuppe	<a href="#">204</a>		
Chokoladekage	<a href="#">183</a>	Grøn salat med laks	<a href="#">163</a>	Kartoffelsalat	<a href="#">25</a>	Oksehalesuppe	<a href="#">96</a>	Skipperlabskovs	<a href="#">59</a>		
Chokolademousse	<a href="#">8</a>	Grønkålssalat	<a href="#">55</a>	Kartoffelsalat med spidskål og rygeost	<a href="#">109</a>	Osteboller fra Samso	<a href="#">63</a>	Soja-honing-stegt andebryst	<a href="#">1</a>		
Citronfromage	<a href="#">191</a>	Grønkålssuppe	<a href="#">68</a>	Kartoffelsoufleer	<a href="#">50</a>	Ovnbagt broccoli	<a href="#">48</a>	Sorte gryde	<a href="#">148</a>		
Citronmarineret lyssej	<a href="#">170</a>	Grønkålssuppe - den hurtige	<a href="#">100</a>	Kastanjepuré	<a href="#">181</a>	OVNBAGTE PÆRER	<a href="#">175</a>	Spidskål i lag	<a href="#">44</a>		
Cremet gulerodssuppe	<a href="#">70</a>	Grønne asparges med skinke	<a href="#">89</a>	Kastanjesuppe	<a href="#">97</a>	Ovnbagte pærer med knas	<a href="#">72</a>	Spidskålgratin	<a href="#">110</a>		
Cremetærte	<a href="#">84</a>	Grønsagsrand	<a href="#">182</a>	Kastanjesuppe	<a href="#">97</a>	Ovnstegte æbler	<a href="#">140</a>	Spidskålssalat	<a href="#">133</a>		

Forretter: [KLIK HER](#)

Hovedretter: [KLIK HER](#)

Tilbehør: [KLIK HER](#)

Supper: [KLIK HER](#)

Deserter: [KLIK HER](#)

Brød og diverse: [KLIK HER](#)

## SOJA-HONNING-STEGT ANDEBRYST MED GRILLET BOK CHOI

DENNE RET FIK JEG FAXET FRA ANTONY WORRALL THOMPSON'S KONTOR I SOHO, DA JEG VAR KØKKENCHEF I LONDON. VI HAVDE EN AFTALE OM, AT JEG HVER UGE FIK TO NYE OPSKRIFTER TILSENDT, SÅ JEG PÅ INGEN MÅDE VILLE "SAVNE SPÆNDING" ELLER INSPIRATION I EN ALLEREDE MEGET KAOTISK TID, DA VI ÅBNEDE CAFE DELL'UGO I LONDON. RETTEN KLÆDER DEN FEDE AND, OG DE SAFTIGE SALAT-AGTIGE BOK CHOI-KÅL MUNTRER BRYSTERNE ENDNU MERE OP, SERVER NYOPGRAVEDE ASPARGESKARTOFLE TIL.

### 4 PERSONER • SOM HOVEDRET

4 stykker andebryst skindet ridset på kryds og tværs  
4 bok choi blancherede, skåret i halve  
jomfruolivenolie, til grilning  
Havsalt, friskkværnet sort peber

#### Marinade:

70 ml ekstra Jomfruolivenolie  
2 fed hvidløg, knuste  
 $\frac{1}{2}$  spsk frisk ingefær, skræillet og fintrevet  
 $\frac{1}{2}$  løg, skåret i små terninger (brunoise)  
fintreven skal fra  $\frac{1}{2}$  citron og  $\frac{1}{2}$  appelsin  
60 g gulerødder, skåret i små terninger (brunoise)  
 $\frac{1}{2}$  frisk rød chili, skåret i små terninger (brunoise)  
 $\frac{1}{2}$  tsf friskkværnet sort peber  
90 ml tør hvidvin, 40 ml vand  
60 ml ketjap manis  
60 ml kinesisk oystersauce  
1-2 laurbærblade, 2 spsk honning

1. Begynd med marinaden. Varm ekstra jomfruolivenolie op i en gryde, tilsæt hvidløg, ingefær løg, citrusskal, gulerødder og chili. Kog i 5 minutter og tilsæt resten af ingredienserne. Kog i 20 minutter.
2. Steg andebrysterne med skindsiden nedad på en varm pande uden fedtstof. Steg skindsiden lys gylden og sprød - hele tiden hældes det overskydende andefedt fra. Tag andebrysterne af varmen.
3. Hæld den varme marinade over de stegte andebryster. Stil dem på køl mindst en dag.
4. Tag andebrysterne op af marinaden - tør dem grundigt af - lad dem få stuetemperatur. Varm en pande godt op og steg andebrysterne på undersiden, til de er gyldne - vend og krydr med havsalt og friskkværnet sort peber. Sæt straks brysterne i ovnen med skindsiden nedad, bag dem i 5-8 , minutter. Lad andestykkerne hvile et par minutter.
5. Mens kødet hviler, hældes al marinaden op i en gryde og reduceres til en jævn sauce. Lige inden servering tilsættes 1 spsk smør.
6. Grill bok choi med lidt jomfruolivenolie på en brændende varm grillpande et par minutter på hver side og servér.

Kille Enna: mit solskinskøkken

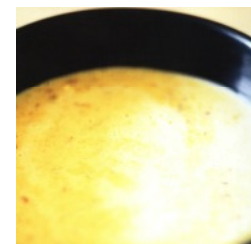
## Appelsin-mandel suppe (fra Killes Køkken)

Denne mættende suppe skal spises i de kolde måneder, da den tilbyder en god polstring til kroppen.

Som hos de fleste af mine supper er løg ryggraden og selve fundamentet. Og netop derfor skal de udsættes for tilstrækkelig tid i gryden.

### FORRET TIL 6 PERSONER

200 G MANDLER MED SKIND 2  
DL FLØDE  
BREDE STRIMLER APPELSINSKAL FRA 3 APPELSINER 2  
SPSK SMØR  
2 SPSK EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE  
6 LØG, SKÅRET I TYNDE SKIVER  
L TSK KORIANDERFRØ, RISTET PÅ EN TØR, HED PANDE OG BLENDET  
CA.6 DL VAND  
3 DL FRISKPRESSET APPELSINJUICE (+ SAFT FRA DE 3 APPELSINER)  
MALDON SEA SALT  
friskkværnet sort peber



KOM MANDLER I EN BRADEPANDE OG VEND DEM MED LIDT EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE. RIST DEM I 10 MINUTTER, ELLER INDTIL DE ER GYLDNE, I EN 180° C VARM OVN. VARM FLØDE OG APPELSINSKAL OP I EN GRYDE OG TILSÆT DE RISTEDE MANDLER. SLUK FOR VARMEN OG LAD DET TRÆKKE I 1 TIME. SMELT SMØR I EN GRYDE OG TILSÆT EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE, TILSÆT LØG, KORIANDERFRØ OG KRYDR MED HAVSALT OG FRISKKVÆRNED SORT PEBER. SAUTÉR INGREDIENSER I 20 MINUTTER, UDEN AT LØGENE MODTAGER FARVE. HÆLD VAND OG APPELSINJUICE PÅ OG KOG YDERLIGERE 10 MINUTTER. BLEND APPELSINFLØDEN I EN FOODPROCESSOR OG KOM DEN NED I GRYDEN. BLEND LIGELEDEN LØGVÆSKEN OG HÆLD DEN OP I SELVSAMME GRYDE. VARM SUPPEN OP OG SPÆD EVT. OP MED EKSTRA VAND.

## Blueberry Pancakes

Amerikansk når det er bedst. En sensommermorgen i Orego lavede min veninde disse pandekager til mig. Tænk på, at minimum 2 timer efter indtagelsen at disse fede, dejlige pandekager, er man ude af stand til at lave noget andet end at godte sig over, hvor bekvemt det må være at friske blåbær i baghaven

### 4 PERSONER

300 g hvedemel  
 1 spsk rørsukker  
 1 1/2 tsk natron  
 1 tsk bagepulver  
 2 æg  
 3 1/4 dl kærnemælk  
 1 1/4 dl vand  
 3/4 dl majsolie  
 500 g friske blåbær  
 2 spsk olie til bagning  
 koldt smør  
 ahornsirup

1. Bland mel, sukker, natron og bagepulver i en skål. Pisk æg, kærnemælk, vand og majsolie sammen og bland det med de tørre ingredienser.
2. Tilsæt friske, modne blåbær til massen.
3. Varm en pande op, tilsæt rigeligt med olie og bag pandekagerne et par minutter på hver side.
4. Servér med koldt smør og god ahornsirup.

Kille Enna: Mit solskinskøkken



## Boeuf a' la Bourguignonne

En luksusret, som kan tilberedes i løbet af nul-komma-fem.

Til fire personer skal der bruges:

**600 g oksekød (fx inderlår)**  
**250 g champignon**  
**20 perleløg eller 8 chalotteløg**  
**2 gulerødder**  
**olivenolie**  
**et par laurbærblade**  
**2 oksebouillonterninger**  
**1 flaske rødvin**  
**salt og peber**

Snit oksekødet i tynde skiver og mariner det i 2 spsk olie, 8 spsk rødvin, salt og peber. Rens svampene og svits dem, tag dem op og svits løgene. Tilsæt 6 dl rødvin, bouillonterninger, gulerødder i tynde skiver og laurbærblade. Lad det koge i 5-6 min. Tilsæt svampene og varm igennem. Lynsteg kødet i olie, hæld saucen over og server med ris og brød.

Bådnyt Juni 1993

## Broccolisuppe

Til 4 personer:

15 gr smør eller margarine

2 spsk. hvedemel

1 liter kalvefond eller anden suppe

300 gr. Broccoli

salt, sellerisalt

6 - 8 radiser



Fedtstof og mel bages sammen i gryden

Der spædes med kalvefond eller anden suppe eller bouillion. Suppen varmes op under omrøring, så der ikke dannes klumper.

Broccolien skæres i mindre stykker. Begynd med stilken. Stilkestykkerne lægges først i suppen, og når disse er knapt møre tilsættes "blomsterne", der er møre på et øjeblik. Suppen koges i alt ca. 15 min. Den smages til med salt og sellerisalt.

Garneres med radisser, skåret i tynde strimler, inden serveringen.

Velbekomme.

## Bøgehattesuppe med tørret ingefær

BØGEHATTEN ER EN FORHOLDSVIS NY ØKOLOGISK DYRKET SVAMP I DANMARK, SOM TILHØRER RIDDERHAT-FAMILIEN. DEN DUFTER PARFUMERET SELV I RÅ TILSTAND OG SMAGEN MINDER SVAGT OM DE KOSTBARE KARL-JOHAN SVAMPE, DER SELV I RÅ TILSTAND DUFTER PARFUMERET. HUSK AT BRUGE DEN HVIDE STOK, SOM EJER MINDST LIGE SÅ MEGET SMAG SOM RESTEN AF SVAMPEN. DE SIRLIGE, TØRREDE INGEFÆRSTRIMLER GEMMER PÅ EN FLOT, INTENS SMAG, DER SLIPPES LØS, NÅR DEN VENDES I SUPPEN MED SKEEN.

### Tørret ingefær:

30 g frisk ingefær (vælg en tyk og buttet knold)

**Tørret ingefær:** Skræl ingefærknolden og skær den i papirstynde strimler. Kom dem op i en bakke og lad dem tørre et lunt sted, indtil de er sprøde og tørre. Hvis tempoet skal sættes op, lægges strimlerne op i en metalbakke, der stilles på en kogeplade henover svag varme. Vend dem af og til, indtil de er tørre og sprøde.

### Suppe:

250 g bøgehatte, grofthakkede med stok

2 store løg, finthakkede

150 g kartofler,

skrællede og skåret i tynde skiver

ekstra jomfruolivenolie, til stegning

Maldon sea salt

ca.8-10 dl vand

**Suppe:** Varm en stor gryde op og hæld lidt ekstra jomfruolivenolie heri. Tilsæt bøgehatte, løg og krydr med havsalt og friskkværnet sort peber. Sautér ingredienser i 30 minutter ved medium varme, indtil de er mørkgylde. Tilsæt vand og kartofler og få suppen op til kogepunktet. Kog yderligere i 15 minutter. Kom suppen igennem en sigte og lad den dryppe af. Hak nu svampe, løg og kartofler grundigt. Kom suppen og de hakkede grøntsager tilbage i gryden og varm op igen.

### Fyld:

250 g bøgehatte, delte

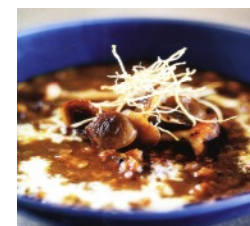
ekstra jomfruolivenolie, til stegning

Maldon sea salt

friskkværnet sort peber

2 spsk fløde

**Fyld:** Varm en pande op og tilsæt ekstra jomfruolivenolie. Sautér bøgehatterne, indtil de er mørkgylde og krydr med havsalt og friskkværnet sort peber. Ved servering hældes suppen op i 4 dybe tallerkener. Fordel de stegte bøgehatte i suppen. Top med tørret ingefær og pjask med fløde.



## Chokoladecake med tranebærsorbet

DER ER NÆSTEN INGEN GRUND TIL AT TAGE EN CHOKOLADecake OPSKRIFT MED I EN KOGEBOG MERE, alle MENNESKER MÅ EFTERHÅNDEN HAVE FUNDET DERES FAVORIT BLANDT DE UENDELIGE OPSKRIFTER MED DEN BEDÅRENDE CHOKOLADE. INVESTER I GOD CHOKOLADE, DER INDEHOLDER RIGELIGT MED KAKAOBØNNER OG MINDRE SUKKER OG SMØR. TRANEBÆR ER BRUGT I DE NORDISKE LANDE I VINTERHALVÅRET TIL VILDTRETTET, I USA FÅS DE PÅ FLASKE ÅRET RUNDT OG NU OGSÅ HERHJEMME, BÆRRENE ER KRAFTIGE OG MEGET SURE, MEN PASSER UTROLIG GODT TIL DESSERTER, HVOR DE HJÆLPER MED AT TÆMME SØDMEN'

### 6 PERSONER bund

6 æggehvider

170 g sukker

50 g smeltet mørk chokolade

40 g kakaopulver

50 g hvedemel

### creme

2 æg

1 spsk sukker

½ liter fløde

300 g smeltet mørk chokolade

### sukkerlage

4 dl vand

4 dl sukker

### tranebærsorbet

700 g friske eller frosne tranebær

7-7½ dl sukkerlage

1. Pisk æggehviderne hvide med sukkeret. Tilsæt smeltet chokolade og vend grundigt. Sigt kakaopulver og mel og vend det forsigtigt i massen.
2. Beklæd en bradepande med bagepapir og glat dejen ud. Bag bunden i en 160° varm ovn i 14-17 minutter.
3. Til cremen piskes æggene skummende med sukkeret. Pisk fløden til flødeskum. Bland den varme chokolade grundigt med flødeskummet og tilsæt de piskede æg. Afkøl.
4. Ingredienserne til sukkerlagen koges op og afkøles.
5. Hæld den kogende sukkerlage over tranebærrene og lad dem stå natten over i køleskabet.
6. Blend væsken og hæld den gennem en fin trådsigte. Kør massen i ismaskine.
7. Ved servering lægges bund, creme og is sammen og serveres. Enten vælger man runde forme som på billedet, eller man serverer kage, creme og sorbet, som de er.

Kille Enne: Mit solskinskøkken

## Chokolademousse med piskefløde

6-8 pers.

200 g mørk chokolade

1 dl kold, stærk kaffe

2 æggeblommer

½ liter piskefløde.

Pynt: 25 g mandler, 10 g smør.

Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Tag skålen op, og rør kaffe og æggeblommer i chokoladen. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i chokolademassen, når denne er kold. Hæld moussen i portionsglas og stil dem koldt, 4-6 timer.

### Pynt:

Skold og smut mandlerne, snit dem i tynde strimler. Rist dem gyldne i smør på panden. Pynt ved serveringen med mandlerne.

## DYRERYG MED FLØDESAUCE OG BRAISERET JULESALAT

RÅVILDTET ER NOK DET POPULÆRESTE SPISEVILDT AF VORE HJORTEARTER. DET ER SAMTIDIG RELATIVT NEMT AT FÅ FAT PÅ. DET ER MAGERT, SUNDT OG - RIGTIGT TILBEREDT - MEGET VELSMAGENDE.

For råvildt gælder, at ryg og det reelle kød på køllerne faktisk altid er mørt. Så husk derfor på, at det kræver en relativt kort tilberedning.

Begynd med at klargøre dyreryggen ved at afpudse den for sølvhinden, som sidder oven på rygfileterne. Det gøres ved at føre en tynd, skarp kniv ind under hinderne og forsigtigt skære dem af. Købes ryggen hos en vildthandler, er den ofte klargjort.

### Ingredienser 6 personer:

1 dyreryg

1/2 tskf. knuste enebær

1/2 tskf. peber

1/2 tskf. salt

100 g blødt smør

8 dl. vand el. vildtfond

1. Læg ryggen i bradepande eller ildfast fad.
2. Bland enebær, salt og peber med smørret.

3 Smør herefter blandingen ud over ryggen. Hæld vand eller vildtfond ved i bradepanden og steg ryggen i ovnen ved 200 grader i ca. 50-60 min. Lad den trække på skærebrættet under staniol 10 minutter inden udskæring

### Anretning:

Rygfileterne skæres forsigtigt af og tranches/skæres gerne lidt på skrå i tynde skiver.

Skiverne kan herefter lægges tilbage på rygbenet og serveres derpå, eller skiverne af rygfileterne kan anrettes på varme tallerkener.

Retten serveres med den braiserede julesalat, lidt stegte svampe og evt. bønner sammen med en god waldorff-salat og pillede asparges-kartofler.



### Sauce:

1 spskf. smør eller margarine

2 spskf. Hvedemel

2 1/2 dl. Piskefløde

Evt. ribsgelé

Ca. 1 tskf. roquefort

Salt og peber

1. Smelt fedtstoffet til saucen i en gryde. Drys melet over, rør godt rundt og hæld fløde og skyen fra bradepanden i.

2. Lad saucen koge op under omrøring, og lad den småsimre fem minutter. Smag den til med ribsgelé, roquefort, salt og peber

### Braiseret julesalat:

Seks julesalathoveder

Lidt olivenolie

Lidt salt

100 g gulerod

100 g knoldselleri

100 g bacon

1. De små spidse salathoveder flækkes på langs, stilken fjernes og de blanches i letsaltet vand.

2. Salaten lægges i et ildfast fad på en bund af helt fint skåret gulerod og knoldselleri. Hver julesalat overhældes med 1 tskf. olivenolie og krydres med salt.

3. Bacon i fine tern kommes over.

4. Retten stilles i ovnen ca. 15 minutter ved 200 grader, og er herefter serveringsklar.

### Waldorffsalat:

2 1/2 dl fløde

1 dl cremerraiche

2 spskf. flormelis

2 tskf. citronsaft

2-4 skiver ananas

2 æbler

2 stilke blegselleri Pynt:

valnødder og druer

Æbler med skrællen på og ananas-skiverne skæres i tern. Bleg-selleristilkene snittes fint. Det og resten af ingredienserne vendes op i flødeskum. Salaten kommes i en skål og pyntes med halve druer uden sten og valnødder.

### Eggnog Ice Cream (fra Killes Køkken)

Eggnog er navnet på en traditionel julemorgenpunch i USA. Den tyktflydende æggesnaps indeholder bl.a. rom, Bourbon whiskey, æggeblommer, muskatnød, mælk og rørsukker. Her er grundidéen brugt, men forvandlet til en velsmagende flødeis i stedet. Hvis man koger mælkevæsken op dagen i forvejen, kan aromaen fra vanille- og muskat virkelig påvirke slutresultatet. Det er oplagt at benytte sig af ahornsukkerblokken. Riv den groft hen over den smeltende is.



#### Giver ca. 1 1/2 liter

5 dl fløde  
7 dl sødmælk  
1/4 - 1/2 tsk fintrevet muskatnød  
1 vanillestang, halveret og kornene skrabet ud  
8 æggeblommer  
150 g sukker  
3 spsk Bourbon whiskey  
3 spsk mørk rom  
groftrevet ahornsukker i blok

Kom fløde, sødmælk, muskatnød, vanillekorn- og stang op i en gryde' og få det i kog. Træk gryden væk fra varmen, i mellemtiden piskes æggeblommer og sukker hvidt i en stor skål. Tag vanillestangen op af den kogte mælk og kassér. Varm mælken op til kogepunktet igen og hæld lidt af væsken ned over æggeblommer, alt imens der piskes. Hæld nu resten af æggemassen op i gryden og pisk. Sæt gryden tilbage på kogepladen og rør konstant med en grydeske. Tjek bagsiden af grydeskeen. Når den dækkes af cremen, tages gryden af varmen. Hæld med det samme cremen igennem en fin sigte. Tilsæt alkohol og rør rundt. Ideelt fryses isen i en ismaskine. Hvis man ikke ejer en sådan, kan isen fryses i en bred, lav form. Rør af og til i isen, alt imens den samler sig. Inden serveringen tages isen ud og der røres, indtil der opstår en blød og cremet konsistens.

NB. For en "ægge-sikker" løsning, erstat da friske æg med pasteuriserede.

### Kille Enna's opskrift på Fennikel-tomatsuppe med pernod

Til 4 personer:

4 spsk jomfruolivenolie  
3 fennikel med rod, skåret i supertynde skiver  
2-3 løg, skåret i supertynde skiver  
2 spsk havsalt  
1/2 spsk friskkværnet sort peber  
120 ml pernod  
500 gram modne tomater  
5 dl vand (evt ekstra vand)  
2 dl fløde

Kom jomfruolivenolie i en mellemstor gryde, saute'r fennikel og løg med havsalt og peber i 30 minutter, uden at det brænder på og tager imod farve, men så smagen kommer ud af grønsagerne.

Skru op for varmen og tilsæt pernod, kog væsken ind igen

Tilsæt tomater og vand, og kog sagte i 1/2 - 1 time.

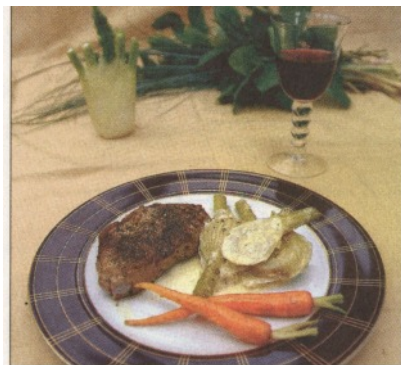
Hæld suppen gennem en fin trådsigte, sørg for at få så meget væske ud som muligt, men ingen grønsagsklumper.

Hæld væsken over i en ren gryde og tilsæt fløden. Kog væsken op, smag endnu engang til med havsalt og friskkværnet peber. Der kan evt. tilsættes ekstra vand eller fløde.

Velbekomme.

P.S. Gå ikke på kompromis med tiderne og brug hellere mere fløde end vand.

## Flødestuvet fennikel med parmesan og grillet kalvekotelet



2-3 pæne fennikel  
 100 g smør  
 1-2 dl piskefløde  
 Cirka 50 g friskrevet parmesan  
 Salt & peber  
 Eventuelt nye, spæde gulerødder som supplement 4  
 kalvekoteletter å 150-200 g  
 Salt & peber

Fjern eventuelle misfarvede fennikelblade og skær bunden af. Skyl godt og skær hver fennikel ud på langs i fem-seks skiver. Kom dem ganske kørt i kogende vand (et par minutter), tag dem op og lad dem dryppe af. Smelt smørret i en gryde og kom skiverne af fennikel i. Kog dem forsigtigt næsten møre og tilsæt fløden lidt efter lidt undervejs. Til sidst krydres med salt og peber. Drys med den friskrevne parmesan, læg låg på og lad det hele små-koge yderligere et par minutter, indtil osten er smeltet.

Kalvekoteletterne krydres med salt og peber og lægges på grillen eller grillpanden, grilles til ønsket tilstand (rød, medium, gennemstegt) og serveres med den stuede fennikel og eventuelt nye gulerødder, dei er kogt næsten møre, så de stadig har bid.

## "Fransk" fiskesuppe på dansk manér

Følgende superlækre fiske suppe minder meget om sin franske fætter bouillabaisse; men er pæredansk.

4 personer bliver mætte af følgende:  
 1,5-2 kg frisk blandet fisk (torsk, gedde, aborre, sandart eller hvad det omkringliggende vand by der på.)  
 1 kg kartofler  
 2 gulerødder  
 2 porrer  
 1 dåse (250 g) muslinger i vand eller 15 friske  
 1 fiskebouillonterning  
 2 fed hvidløg eller 1 tsk hvidløgpulver  
 1 spsk citronsaft eller nogle dråber koncentrat  
 1 knivspids safran eller 1/2 tsk gurkemeje  
 salt og peber

Skrab skællene af fiskene, rens dem og skyl dem godt. Damp dem i saltet vand (2 spsk salt pr. liter), der netop dækker. Bruger man friske muslinger, skal de i gryden nu. Efter 4-5 min. tages gryden fra varmen. Tag fiskene op og fjern forsigtigt evt. ben. Bevar fiskestykkerne så store som muligt. Si væden, fisken er dampet i, og gem den. Skræl kartoflerne og gulerødderne og skær dem i skiver. Rens porrerne og skær dem i tynde ringe. Kog alle grønsagerne møre i den siede fiskefond. Læg så fiskestykkerne forsigtigt tilbage i gryden til grønsagerne. Opløs fiskebouillonterningen i lidt af den varme fond, rør knust hvidløg, citronsaft og safran i. Hæld blandingen i suppen og rør forsigtigt rundt, så fisken ikke "smuldrer". Server straks.

Bådnyt Juni 1993



## Forretter med skaldyr mm

### Hummercocktail

125 g mayonnaise  
 1 tsk. krydret, fransk sennep  
 1 tsk. Tomatketchup  $\frac{1}{2}$   
 tsk. engelsk sovs  
 $\frac{1}{2}$  tsk. Paprika  
 3 spsk. tør sherry  
 1 julesalat eller almindeligt salathoved  
 1 stor ds. henkogthummer eller tilsv.  
 mængde friskkogt hakket persille  
 citronskiver

Rør mayonnaisen sammen med sennep, tomatketchup, engelsk sovs og paprika og fortynd den med sherry. Skær salaten i fine skiver eller strimler og bland den i mayonnaisen. Tag de pæneste stykker hummer fra, skær resten i små stykker og kom dem i salaten. Fordel det i isafkølede glas og pynt med de hele stykker hummer samt hakket persille og citronskiver.

### Laksesalat

1 ds. aspargesstykker  
 4 ret tykke skiver ferskrøget laks  
 200 g udsøgte champign.  
 4 spsk. olivenolie  
 1 spsk. esdragoneddike  
 1 knsp. sukker salt  
 og peber  
 $\frac{1}{2}$  tsk. Tørsennep  
 1 salathoved 3 hårdkogte æg  
 dildkviste

Bland de afdryppede aspargesstykker med laksen, der er skåret i strimler, samt de udskivede rå champignoner. Rør eller ryst en marinade af olivenolie, esdragoneddike, sukker, salt, peber og sennep. Hæld marinaden over salaten, dæk den til og lad den trække et par timer. Vend den nu og da. Flå salatbladene lidt itu og læg dem i bunden af en salatskål. Hæld salaten over og pynt ved serveringen med æggeblade og dildkviste.

## Forretter med skaldyr mm

### Marinerede Muslinger

1 dl olivenolie  
 2 spsk. esdragon-eddike  
 1 finhakket chalotteløg  
 1 fed revet hvidløg  
 1 spsk. hakket karse  
 1 spsk. hakket dild  
 $\frac{1}{2}$  spsk. reven citronskal  
 salt og hvid peber  
 1 STOR DS. HENKGT. MUSLINGER

KOM OLIE OG EDDIKE I ET GLAS MED SKRUELÅG OG TILSÆT LØG, HVIDLØG, KARSE, DILD OG CITRONSKAL SAMT SALT OG PEBER. RYST DET HELE MEGET OMHYGGELIGT SAMMEN OG HÆLD DET OVER MUSLINGERNE. LAD DEM TRÆKKE ET PAR TIMER OG VEND DEM NU OG DA.

### Muslinger a la creme

1 hakket løg  $1\frac{1}{2}$   
 spsk. smør  $2\frac{1}{2}$   
 spsk. mel  
 1 stor ds. henkogte muslinger  
 ca. 1/4 l piskefløde  
 salt og hvid peber  
 1 tsk. Citronsaft  
 2—3 spsk. hakket persille  
 1- $1\frac{1}{2}$  spsk. cognac

Lad det hakkede løg snurre lidt i smørret og drys melet over. Bag det godt sammen og spæd lidt efter lidt med væden fra muslingerne samt fløden. Lad det koge sagte i 10 minutter og rør nu og da. Tilsæt muslingerne og smag til med salt og peber samt citronsaft. Varm det hele godt igennem og tilsæt den hakkede persille samt cognac umiddelbart før serveringen.

## Forretter med skaldyr mm

### Gratinerede krabber

1 ds. henkogte krabber  
 1 ds. henkogte aspargesstykker  
 150 g ris salt  
 1 tsk. karry  
 2 spsk. smør  
 1 æggehvite  
 150 g mayonnaise  $\frac{1}{2}$   
 spsk. Mel

SI VÆDEN FRA KRABBER OG ASPARGES OG BLAND DEN MED SÅ MEGET VAND, AT DER I ALT BLIVER 3 DL. TILSÆT LIDT SALT OG BRING DET I KOG. DRYG RISEN I OG KOG DEN SAGTE I 12 MINUTTER. SLUK OG LAD DEN STÅ UNDER LÅG I ENDNU 15 MINUTTER. RØR KARRY OG SMØR I OG BRED RISEN UD I SMURT, ILDFAST FAD. FORDEL DET PILLEDE KRABBKØD OG ASPARGESSTYKKERNE JÆVNT OVER RISEN. PISK ÆGGEHVIDEN MEGET STIV OG PISK MAYONNAISEN OG DET SIGTEDE MEL I. BRED DET OVER INGREDIENSERNE I FADET OG STIL DET STRAKS IND I EN 200° VARM OVN I CA. 20 MINUTTER. SERVER RETTEN STRAKS.

### Gratinerede muslinger

1 stor ds. henkogte muslinger  
 1 løg  
 100 g smør salt  
 og peber  
 4-5 spsk. rasp  
 2 spsk. reven parmesan  
 2 spsk. hakket persille

Lad muslingerne dryppe godt af og fordel dem i et temmelig fladt ildfast fad, der er smurt omhyggeligt. Drys med finhakket løg. Smelt 100 g smør og dryp 1/3 over. Bland rasp, salt, peber, parmesan og persille og drys det i et temmelig tykt lag over muslingerne. Dryp med resten af smørret og stil fadet ind i en 250° varm ovn i ca. 10 minutter. Server retten straks.

## Grillet kalveschnitzel med grøn sauté & citron

ET LILLE TIP TIL AT TAGE DE IRRITERENDE STEN UD AF OLIVEN ER: LÆG DEM PÅ BORDET OG GIV DEM ET KRAFTIGT SLAG MED DET NEDERSTE AF HÅNDFLADEN. NÅR MAN STEGER ELLER GRILLER TYKKE CITRONSKIVER, EKSPLODERER JUICEN, OG SMAGEN ER VARM OG FÆNOMENAL. LÆG SKIVERNE DIREKTE PÅ DET GRILLEDE KØD, SÅ SAFTEN KAN FÅ LOV TIL AT LØBE LØBSK.

### HOVEDRET TIL 2 PERSONER

2X175 G KALVESCHNITZEL EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE, TIL GRILNING  
 1 MODEN CITRON, SKÅRET I TYKKE SKIVER

### GRØN SAUTÉ

2 SPSK EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE  
 4 SKALOTTELØG, FINTHAKKEDE  
 1 FENNIKEL, SKÅRET I TYNDE BÅDE  
 2 SPSK SALTEDE KAPERS, UDVANDEDE I KOLDT VAND  
 15 STK GRØNNE OLIVEN MED STEN, Udstenede og finthakke L  
 ÆBLE, KERNEHuset fjernet og skåret i tern  
 300 G SPINAT, VASKET OG BLANCHERET I LIDT VAND  
 CA. 1 DL VAND  
 2 SPSK SMØR  
 MALDON SEO SAK  
 FRISKKVÆRNET SORT PEBER

**KALVESCHNITZEL:** VARM EN GRILLPANDE OP, INDTIL DEN ER RYGENDE VARM. PENSL KALVEKØD MED EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE OG KRYDR MED HAVSALT OG FRISKKVÆRNET SORT PEBER. GRILL KØDET ET PAR MINUTTER PÅ HVER SIDE. PÅ SAMME GRILLPANDE STEGES CITRONSKIVERNE MØRKGYLDNE PÅ BEGGE SIDER.

**GRØN SAUTÉ:** PÅ EN VARM PANDE HÆLDES LIDT EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE. TILSÆT SKALOTTELØG OG FENNIKEL OG SAUTÉR ET PAR MINUTTER. KRYDR MED HAVSALT OG FRISKKVÆRNET SORT PEBER OG TILSÆT KAPERS, OLIVEN, ÆBLER, SPINAT, VAND OG SMØR. SAUTÉR FÅ MINUTTER OG SERVER.

FRA KILLES KØKKEN



## HONNING- & KANELGLASEREDE NAKKEKOTELETTER MED VARM BØNNESALAT

DEN SUKKERHOLDIGE MARINADE KOMBINERET MED DEN HØJE TEMPERATUR KARAMELLISERER SVINET OG ER MED TIL AT GIVE DEN DET LIDT "BRÆNDTE" LOOK. CHIPOTLE CHILI ER EN FRISK GRØN JALAPENOS-CHILI, SOM ER BLEVET RØGET OG LAGT I EN KRYDRET TOMATSAUCE, DER HEDDER ADOBO. SMAGEN ER KRAFTIG, MEN HAR EN FIN RØGAROMA, SOM GÅR GODT I SPÆND MED DEN FERSKE SVINESMAG.

### Hovedret til 4 personer

4 nakkekoteletter  
ekstra jomfruolivenolie, til stegning

### Marinade

3/4 tsk hel spidskommen, ristet på en tør, hed pande og blendet  
1½-2 tsk Chipotle i Adobo-sauce, finthakket  
1 tsk stødt kanel  
2 spsk honning  
2 spsk mørk farin  
2 tsk Maldon sea salt  
2 tsk balsamico vineddike

### Bønnesalat

500 g grønne bønner  
8 skalotteløg, finthakkede  
2 fed hvidløg, finthakkede  
4 spsk ekstra jomfruolivenolie  
1 spsk balsamico vineddike  
Maldon sea salt  
friskkværnet sort peber

**Marinade:** Alle ingredienser røres sammen i en skål. Smør nakkekoteletter grundigt ind i marinaden. Varm en pande op og hæld lidt ekstra jomfruolivenolie herpå. Steg nakkekoteletter 3-4 minutter på hver side og lad dem trække et par minutter, inden de serveres med bønnesalat.

**Bønnesalat:** Blanchér bønner i kogende vand tilsat havsalt i 3 minutter. Hæld vandet fra og kom dem ned i koldt vand tilsat isklumper. Afkøl helt. Tag bønnerne op af isvandet og tør dem. I en skål blandes bønner med resten af ingredienserne og krydr med havsalt og friskkværnet sort peber.

Fra Killes Køkken

## Fyldte kalvesnitzler som i Bologna

Italiensk navn: Scaloppe farcite alla bolognese.

Forslag til drikkevarer: Rødvin.

Tips: Brug æggedeleren, når svampene skal udskives.

Arbejdstid: 15-20 minutter.

Stegetid: I alt cirka 10 minutter.

8 tynde skiver kalve-inderlår  
4 skiver skinke  
4 spsk. revet parmesan-ost eller gruyère-ost  
250 g champignons  
3 spsk. smør  
1 par spsk. bouillon  
4 skiver gruyère-ost peber

Gør svampene i stand og skær dem i skiver. Snur dem i 1 spsk. smør på panden i 5-6 minutter. Bank kalvekødet helt tyndt med en knyttet næve, anbring skinken ovenpå og herefter 1 spsk. champignons og 1 spsk. revet ost. Dæk med en skive inderlår. Krydr let med peber på begge sider. Smelt det resterende smør i en dyb stegepande. Brun »kødsandwich'en« først på den ene side, vend den forsigtigt og brun den så på den anden side. Læg en skive gruyère-ost over hver fyldte schnitzel, hæld bouillon på ved, lasg låg på og lad retten snurre mør 3-4 minutter, så er sovsen ensartet og osten smeltet. Servér straks.  
Kogte grønne bønner er godt og rigtigt til.

## Ny Jambalaya Creole 6-8 personer)

### Ingredienser

4 løg,  
 4-6 forårsløg  
 3-4 peberfrugter  
 - alle grøntsagerne hakkes fint og ristes på en pande — over i en tykbundet gryde.  
 4-5 stilke bladselleri,  
 persille - et godt bundt,  
 2 hele hvidløg pilles skives fint og ristes let i smør/olie — over i gryden. I ds. hakkede tomater - over i gryden.  
 1 spiseskefuld Oregano -over i gryden.  
 100-150g bacon i tern og ristes i smør/olie - over i gryden.  
 750-800g svinekød pæne tern ristes i smør/olie - over i gryden.  
 750-800g kylling, pæne tern -over i gryden.  
 1 teskefuld cayenne eller en klat Samhal Oelek (stærkt)- over i gryden.  
 2 kopper langkomede ris - over i gryden.  
 6 kopper vand el. 6 kopper fond fra kyllingebenene - over i gryden.

Det hele blandes godt med en stor grydeske.

### Fremgangsmåde

Så tænder du for gryden og lader den småkage 1 time — rør rundt en gang imellem.

Så smager du til med salt, peber, cayenne eller Sambal Oelek. 5 minutter før servering tilsætter du 150 - 200g pillede rejer.

Til de hårde hunde kan man med fordel stille en flaske Tabasco frem.

## Kalveculotte "Cajun style"

Cajun eller Kreol madlavning stammer fra Louisiana i USA. Kendetegnet for dette køkken er tørrede ingredienser som løg- og hvidlødspulver. Disse kan sagtens erstattes med friske ingredienser. Vigtigt, er at man "brænder" krydderimikset på en tør, hed pande, så der fås fuld udbytte af krydderiernes aroma. Krydderimikset bruges bredt til fisk, kylling eller kødretter og indgår især i de berømte retter Jambalaya og Gumbo. Servér retten med nye kartofler og en syrlig, grøn salat.

1 kalveculotte  
 Maldon sea salt  
 ekstra jomfruolivenolie, til stegning  
 Cajunmiks:  
 $\frac{1}{2}$  tsk hel spidskommen  
 $\frac{1}{2}$  tsk hel allehånde  
 1 tsk hele sorte peberkorn  
 1 tsk korianderfrø  
 $1\frac{1}{2}$  tsk tørret basilikum  
 2 tsk paprika  
 1 tsk stødt ingefær  $\frac{1}{2}$   
 tsk cayenne  
 1 løg, fintrevet  
 1 fed hvidløg, knust med lidt havsalt

Cajunmiks:  
 Kom alle de tørrede krydderier op i en kaffemølle og blend. Kom pulveret op i en skål og vend løg og hvidløg heri.

### Kalveculotte:

Varm en stor pande op, indtil den er meget varm. Gnid culotten grundigt ind i krydderimikset og "brænd" den få sekunder på begge sider uden fedtstof. Kom culotten op i en bradepande og pensl med lidt ekstra jomfruolivenolie. Bag den i en 225° C varm ovn i ca. 15 minutter. Lad culotten trække i 10 minutter, inden den skæres i tynde skiver.

Fra Killes køkken

## Karameliserede baner og Limecreme til 4 personer

### Karameliserede baner<sup>5</sup>

baner  
75 gram smør  
60 gram lyst rørsukker  
2 cl mørk rom  
1½ dl vand  
saften fra ½ citron

### Limecreme:

2 æggeblommer 4  
spsk flormelis  
1 spsk maizenamel  
saft og skal af 2 lime ¼  
liter sødmælk  
¼ liter piskefløde

### Karameliserede baner:

Tag banerne ud af skrællen, flæk dem og steg dem 3-4 min. i smør på hver side på en teflonbelagt pande.  
Hæld rørsukker på og småsteg ca. 6 minutter mere. Vend undervejs.  
Banerne skal være jævnt gyldenbrune.  
Hæld rommen over banerne. Sæt ild til. Tag banerne op. Kog panden af med vand og citronsaft og lad væsken koge ind. Hæld over banerne ved servering.  
Server med limecreme, flødeskum eller is.

### Limecreme:

Pisk æggeblommerne luftige med flormelis, pisk maizenamel i samt skal og saft af lime. Varm sødmælken til kogepunktet. Hæld den varme sødmælk over æggesnapsen og kom det tilbage i gryden. Varm cremen op til den begynder at sætte sig. Lad den endelig ikke koge. Køl cremen af og vend den med letpisket fløde.

## Kartoffelkager

Kartoffelkager med purløg og parmesanost, der kan spises til og med næsten hvad som helst, og når som helst.

### Ingredienser:

500 g kartofler,  
150 g hvedemel,  
1 tsk god rapsolie,  
1 spsk skummetmælk,  
1 bdt. purløg,  
50 g revet parmesanost,  
olie fra en sprayflaske.

Der bliver 10-12 stk. ud af dejen.

Fremgangsmåde: Kartofflerne skrælles, skæres i tern og koges i letsaltet vand i ca. 15 min. Kartofflerne moses gennem et kartoffelmosejern. Mel, olie, mælk, hakket purløg og revet parmesan, salt og peber røres til en dej, som rulles ud på en melet overflade i ca 1-2 cm tykkelse. Kagerne stikkes nu ud med en ring eller et glas. Dyp ring eller glas i mel. Kagerne steges efter behov på en pande med en god belægning med olie.

## Kartoffelsalat

Nye, kolde, kogte kartofler skæres i små terninger.  
Finthakket løg tilsættes sammen med fintklippet purløg.  
Vendes med salt, peber, balsamico og olivenolie.

### Tips:

Kartoflerne skal helst være opgravet samme dag.  
Husk, at små kartofler har mere smag end store. Løg  
og purløg kan erstattes med forårsløg/salatløg.

### Kogetips:

En gryde med vand bringes i kog. De rengjorte kartofler lægges i gryden.  
Hvis der er forskel i størrelsen startes med de største, som koger 1-2  
min., derefter de mellemste o.s.v. Beregn 12 - 14 min. kogetid og pas på, at  
kartoflerne ikke koger for længe, der må gerne være lidt "bid" i dem.

## LAKSETATAR AF RØGET LAKS MED CREMEFRAICHE OG ADVOKADO

150 gram røget laks

1 moden advokado

1 lime

1 rødløg

1 porre

creme fraiche

friskkværnet peber

Hak laksen fint. Skær advokadoen igennem, fjern stenen, grav frugtkødet ud med en ske og hak det i små stykker. Pres lidt limesaft over, så mørkner frugtkødet ikke. Hak løget fint. Skær porren ud i tynde skiver og løsn dem i ringe. Bland laksekødet og advokado sammen. Form nogle kugler af tataren med en spiseske og anret dem på et fad. Pynt med løg og porre samt nogle skiver af limen. Server cremefraichen og ristet brød til.

Legeret Løgsuppe

Til 4 personer:

4 - 5 store løg  
smør til stegning  $\frac{1}{2}$   
tsk. Timian  
 $\frac{1}{2}$  tsk. Salt  
 $\frac{1}{4}$  tsk. Peber  
5 dl bouillon  
3 dl fløde  
2 dl mælk  
1 dl reven ost  
1 æggeblomme  
1 dl fløde  
1 spsk. klippet purløg eller persille

Pil løgene, flæk dem og skær dem i skiver på tværs

Svits løgene få minutter i en gryde, de skal være gennemsigtige og må ikke tage farve.

Tilsæt krydderierne

Spæd med bouillon

Lad suppen koge få minutter og hæld derefter mælk og fløde i og pisk suppen godt igennem.

Drys den revne ost i

Pisk æggeblommen sammen med fløden i suppeterrinen

Hæld den kogende suppe i, rør om, drys med klippet grønt og server ristet brød eller flûtes til.

Velbekomme.

Legeret svampesuppe

100 gr. Skovsvampe  
80 gr. Rørhatte  
100 gr. Champignon  
50 gr. Løg i tynde skiver  
50 gr. Porrer i tynde skiver  
1 fed hvidløg - delt i 2  
2 tomater uden skind og kærner  
1 liter hønsefond  
 $\frac{1}{2}$  liter piskefløde  
Hakket persille Olie,  
salt og peber

Rens og vask svampene, bred dem ud på et tørt viskestykke.

Varm lidt olie i en gryde og vend først heri:

Løg, porrer og hvidløg. Derefter de tørrede og afdryppede svampe og til sidst de flåede og hakkede tomater.

Lad det koge under omrøring i 5 min. Tilsæt hønsefonden og lad det småkoge i 30 min. under låg.

Derefter findeles det i en blender, hældes tilbage i gryden og fløden tilsættes. Hvis suppen er for tynd, sættes den over at koge igen, indtil den har en passende konsistens.

Smages til med salt og peber og serveres med et drys hakket persille og flûtes.

## Muslinger på spinat

2 kg muslinger Olivenolie 1  
 hakket løg  
 2-3 fed hakket hvidløg  
 1 glas hvidvin  
 1 spsk hakket persille  
 600 g frisk spinat  
 1 spsk smør 1  
 spsk mel  
 Peber  
 Eventuelt revet muskat

Varm olivenolie op i en gryde, kom løg, hvidløg og persille ved og lad det snurre i et par minutter, uden at det tager farve.

Kom hvidvinen ved og lad den koge op, tilsæt de rensede muslinger (alle, der ikke er lukkede, kasseres med hård hånd!).

Læg låg på gryden og kog muslingerne i et par minutter, mens gryden af og til rystes.

Når muslingerne har åbnet sig, tages gryden af ilden (alle muslinger, der ikke har åbnet sig, kasseres med hård hånd!).

Rens spinaten og fjern stilkene. Sørg for at skylle den godt, så alt sand forsvinder. Kom lidt olie i en gryde, kom spinaten i, når den er varmet op og rør godt rundt. Når spinaten er faldet sammen, tages gryden af ilden.

I en kasserolle laves en smørbolle af smør og mel, væsken fra henholdsvis muslingerne og spinaten kommes i, og der piskes, indtil man har en forholdsvis tyk sauce, som krydres med peber og eventuelt lidt revet muskat, hvis man kan lide det. Smør et fad eller fire ildfaste tallerkener, læg spinat i bunden, kom saucen oven på og til sidst de kogte muslinger.

Stil muslingerne under grillen i ganske få minutter, indtil saucen begynder at boble. Servér straks - med godt brød til.

## Paella Scandinavica

En enkel variation over et spansk tema, med udgangspunkt i Andalusien.

Følgende ingredienser rækker til fire sultne personer:

2 kopper løse ris  
 1 kylling, gerne grillet i forvejen  
 300 g rejer, friske eller frosne  
 2 kopper frossen grønsagsblanding, fx ærter, majs og røde peber frugter  
 200 g krydret pølse, gerne en lidt tør, stærk type  
 2-4 fed hvidløg  
 1 hønsebouillonterning  
 2 spsk smør eller olivenolie  
 salt og peber

Retten passer fint til tilberedning i en wok, men en stor dyb stegepande kan også bruges. Skær kyllingen i mindre stykker og tag kødet fra benene. Svits kødet hurtigt i olie eller smør tilsat knust hvidløg. Lad rejerne stege med det sidste minut og tag dem så op af panden. Skær pølsen i mindre stykker og bland den med kyllingestykkerne på panden.

Tilsæt risene og rør godt, indtil alt fedtstoffet er suget op. Hæld vand på, til det står en cm over risene. Smuldr bouillon-terningen og rør den i. Lad det hele simre under svag varme indtil risene er færdigkogte.

Rør indimellem. Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis risene ser ud til at koge tør. Tilsæt de frosne grønsager og lad dem varme igennem i ca. 5 minutter. Til sidst drysses rejerne over retten.

Glem alt om tallerkener, og giv hver person en ske. Paellaen skal spises rygende varm direkte fra wokken eller panden.

Bådnyt Juni 1993



## Pasta Carbonara

- Hurtigt guf for 4 sultne sejlere i alle aldre:

**400 g spaghetti**  
**1 pk skiveskåret bacon**  
**100 g friskreven parmesan**  
**4 spsk fløde (kan udeladt)**  
**4 æg**  
**friskkværnet sort peber**

Skær baconen i mindre stykker og steg den sprød på en varm pande. Lad den dryppe af fedtsugende papir. Kog spaghetti i rigeligt letsaltet kogende vand. Mens den koger piskes de fire æg sammen med parmesan og evt. fløde og peber efter behag. Når spaghetti er færdigkogt, den skal være "al dente", dvs. med "bid", hældes vandet fra og den varme spaghetti hældes tilbage gryden, og blandes hurtigt med æggemassen. Drys bacon over og server straks.

Bådnyt Juni 1993

## Poussin eller vagtel med rødvin og enebær

Skal der være fest, så lad der være fest. Poussiner er små franske portionskyllinger, som efterhånden kan fås de fleste steder. Til 4 personer skal der bruges:

**2 poussiner eller 4 vagtler**  
**20perleløg**  
**2 gulerødder i tynde skiver**  
**et par håndfulde champignoner i skiver**  
**ca. 3 dl rødvin**  
**8 knuste enebær**  
**1 laurbærblad**  
**persille**  
**salt og peber**

Del poussinerne i kvarte eller vagtlerne i halve og brun dem i olie eller smør. Når de er pænt brunede på alle sider, tages de op af gryden, og de rensede, udskårne grønsager brunes i fedtstoffet. Læg kyllingestykkerne tilbage i gryden. Tilsæt rødvin, enebær, laurbærblade (revet i små stykker) og persille og lad det hele simre for svagt blus i 10 minutter. Vend så kyllingestykkerne og lad dem simre yderligere i 10 minutter. Smag til med salt og peber og server med godt brød, evt. lidt salat og resten af rødvinen.

Bådnyt Juni 1993

## Pærer i hvidvin

4 flotte pærer  
 2 dl hvidvin  
 1 spsk honning  
 1 stang kanel 1/4  
 liter fløde  
 Kandiserede violer (kan udelades)

Hvis skrællen på pærerne er smuk, så behold den bare på - ellers skræl pærerne. Lad under alle omstændigheder stilken blive siddende. Fjern blomst og skrog fra pærerne med en spids kniv. Kog lagen med hvidvin, honning og kanel op i en gryde, indtil honningen er opløst, skru ned for blusset og stil pærerne ned i væden. Lad dem småsimre uden låg i omkring 20 minutter. De skal være lige akkurat møre og må ikke koges til hverken mos eller pærevælling.

Servér dem lune med iskold flødeskum, gerne drysset med kandiseret viol.

## Ristede kammuslinger i persille og hvidløg

12 store/24 små kammuslinger  
 4-5 fed hvidløg  
 1 lille bundt persille  
 Smør/olie

Giv kammuslingerne et drys peber, hak persillen groft, pil hvidløgene og skær dem i skiver. Svits det hele lynhurtigt i smør/olie på panden og servér straks.

## Seafood gumbo med røget skinke

GUMBO - Den klassiske gumbo fra Louisiana med fisk, skaldyr, kød og grøntsager. Hver familie har sin egen specielle udgave, som anses for den eneste rigtige.

Seafood gumbo med røget skinke >

- 50 g krebbeskeletter
- > 50 g krabbekeber
- ^ 50 g tigerrejer
- ^ 50 gram pillede rejer
- ^ 2 liter skaldyrssuppe kogt af skallerne fra skaldyr, der kan bruges vand og bouillon
- ^ 1 spsk mel
- ^ 2 spsk tomatpure

### Start

- ^ 50 g løg
- ^ 150 g peberfrugter i farver (rød, grøn, gul)
- ^ 50 g selleri
- ^ 50 gram gulerod
- ^ Alt i små tern
- ^ 2 spsk cajun krydderi (kan købes eller laves af lige dele stødt anis, fennikel, paprika, karry, lidt sort peber, revet muskatnød) ^
- 1 knivspids rød chili
- ^ 50 gram røget spegeskinke i tern

Alt dette ristes i gryde i 2 spsk olie. Når det er ristet, og skinken har afgivet smag tilsættes 1 spsk hvedemel og 2 spsk tomatpuré. Det helerristes, indtil mel og puré begynder at blive brunt.

Så tilføjes skaldyr i suppen, og der røres godt rundt. Når urterne er møre efter ca. 30 minutter, tilsættes alle skaldyrene, og suppen koger 30 minutter mere.

Der kan bruges alle slags skaldyr, eventuelt suppleret med lidt fisk i tern. Serveres med brød. Kan efter smag kryddres med mere chili.

JP 14.02.2004



## Aalekroens Rødbedebrød

- 2 pk gær, 1 dl olie, 2 æg
- 1 stor håndfuld salt
- 1 stor håndfuld sukker
- 1 stor håndfuld valnødder
- 1 stor håndfuld hvedekærner
- 1 revet rå rødbede (ca. 300 gram)
- 1 liter vand, mel

Dejen æltes sammen, står derefter 36 timer i køleskab

Dejen slåes op til flûtes og hæver derefter 12 timer i køleskab

Brødet bages ved 200 gr med damp, (hæld 1 dl vand ud i bunden af ovnen)

i 25 - 30 min. Dejen bliver bedre, hvis man hver gang man laver den, tager lidt surdej fra, til næste portion.

## BAGTE GULERØDDER MED SALVIE

6 til 8 gulerødder  
 6 blade salvie i strimler  
 4 spsk. olivenolie  
 Sort peber og havsalt

Skræl og skær gulerødderne i stykker på 4 cm. Vend sammen med olivenolie peber fra kværn og salt. Stil i ovnen ved 190 grader i 25 min. Grill de sidste 5 min. Vend sammen med salvie. Server til et stykke ristet fisk.

## Braiserede rodfrugter med fede hvidløg

5 gulerødder  
 1 pastinak - kan skiftes ud med fennikel  
 eller  $\frac{1}{2}$  selleri  
 6 fed hvidløg med skræl på  
 $\frac{1}{2}$  l grøntsagsbouillon eller vand  
 Timiankviste (kan undlades)  
 Olivenolie, groft salt og peber

Skræl gulerødder og pastinak - skær dem i i grove tern. Bruges fennikel eller selleri skæres denne også i tern. Varm olivenolie op i en gryde. Tilsæt de hele hvidløg, grøntsagerne og evt. timiankviste. Lad det sautere ved mnddelvarme i 10 min. Tilsæt vand eller bouillon og lad det simre i yderligere 10 min. Smag til med salt og peber, og server som tilbehør til okse eller

## Broccoligratin (velegnet til Miniovn)

- 1 bundt broccoli
- 2 æg, delt i blomme og hvide
- 2 spsk. smør
- 2 spsk. mel
- salt, peber og rasp
- Rengør og del broccoli.

Skær stokkene af, kog dem lidt først, kog så broccolihovederne med i 3 min. (knappt møre). Lav en opbagning af smør, mel og mælk, kog igennem og køl af. Rør blommerne i én ad gangen, smag til med salt og peber. Pisk hviderne stive og vend dem i. Smør en ildfast skål, og drys med rasp. Vend den kogte broccoli i stuvningen, hæld i skålen og drys rasp over. Bag ved 180°C i ca. 50 min. Ovndøren må ikke åbnes før. Server til f. eks. fisk sammen med kartofler, eller alene som lille hovedret med grøn salat og groft brød.

## Gulerodssuppe med appelsin & timian

- 800 g gulerødder
- 2 appelsiner
- 4 stilke timian
- 2 løg
- 1 l bouillon, (evt.-bønsebouillon fra en terning)
- 1 spsk. smør Havsalt og peber Evt. creme fraiche

Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Riv skallen af appelsinerne og pres saften, hold de to ting adskilt. Pluk timianen. Pil løgene og skær dem i tern. Put smør, gulerødder og appelsinskal i en gryde, og lad det sautere i ca. 10 minutter. Tilsæt løg, lidt salt og halvdelen af timianen. Bland det hele godt, og tilsæt bouillon. Lad det koge stille i ca. 20 minutter, til gulerødderne er møre. Tilsæt appelsinsaft, og blend suppen til den er jævn. Sigt den, kog den igennem og smag til med salt og peber. Anret med timian drysset i og evt. en klat creme fraiche.

**PACK CHOI MED FETA**

1 pak choi  
 50 g gedefeta  
 Evt. hakket hassel- eller valnødder  
 20 g smør  
 Saft af en halv citron

Skær bunden af pak choi'en. Snit resten af grøntsagen i 1 cm tykke strimler. Rist nødderne på en tør pande og læg dem til side. Tilsæt smør og sauté pak choi'en i 1 min. Hæld citronsaft over og tag panden af varmen. Smuldr fetaen med fingrene og vend den forsigtigt i pak choi'en sammen med hasselnødderne. Den lune salat er god til et stykke stegt kylling.

**Rødkål med balsamico og appelsin**

1/2 rødkålshoved  
 2 appelsiner  
 2 dl Balsamicoeddike  
 1 dl appelsinsaft  
 1 dl vand  
 evt. knust enebær  
 1 spsk. sukker  
 Groftkværnet sort peber

DEL KÅLEN OG SNIT DEN, SOM I OVENNÆVNTE OPSKRIFT. DAMP KÅLEN I BALSAMICO, APPELSINSAFT OG VAND I CA. 25 MIN. TILSÆT ENEBÆR, PEBER, SUKKER OG KOG VIDERE I 10 MIN. SMAGEN SKAL GERNE VÆRE SØD OG SUR, SAMT LIDT KARAMELLISERET FRA BALSAMICO'EN. SKÆR ENDERNE AF APPELSINERNE, OG STIL DEM PÅ ETSKÆREBRÆT. MED EN SKARP KNIV SKÆRES SKRÆLLEN AF. SKÆR SKIVER AF APPELSINEN OG FJERN EVT. KERNER. VEND SKIVERNE SAMMEN MED RODKÅLEN. HVIS KÅLEN BLIVER LIDT FOR SUR, KAN DU TILSÆTTE 2 SPSK. SMØR.

## Savojkål med æbler

1 savojkål  
 2 dl grønsagsbouillon - anden bouillon  
 kan bruges (okse, kylling)  
 2-3 æbler  
 Bredbladet persille - grofthakket  
 50 g smør  
 Groftkværnet peber  
 Evt. salt

Fjern de yderste blade fra savojkålen. Flæk den i kvarte. Skær så bunden/stokken stadig hænger fast på bladene. Flæk de kvarte en gang til, så der er 8 stykker kål, som stadig hænger fast i stokken. I en stor gryde koger du kålen i bouillon. Væsken skal næsten koge helt væk. Tag gryden af bluset. Skær æblerne i tern, smid kernehuset ud, og rist æblerne på en pande i olivenolie. Tilsæt de varme æbler i gryden. Sving smørret i under middelvarme. Drys med bredbladet persille og groftkværnet peber. Smag til med salt. Server alene med groft brød eller sammen med et stykke kylling.

## SPIDSKÅL I LAG

1 spidskål  
 Lidt olivenolie  
 100 gram revet emmentaler eller anden god  
 ost  
 Salt og peber

En STOR gryde sættes over ilden med vand og salt. Bladene fra spidskålen pilles af i store flager og blancheres i ganske kort tid (koges ca. 2 min.) De køles straks af i is koldt vand. I et ildfast fad lægges skiftevis kålblade og revet ost. Når alt er brugt afsluttes med ost, salt og peber. Kålen bages i ovnen ved 180 grader i ca. 30 minutter og til osten er godt gylden. Har du f.eks. lidt torskefilet skal det blot lægges i tynde flager mellem kållagene. Ellers prøv med forstegte svampe, revet squash eller andet.

## Ananas med pærer i orangesauce

(6 pers.)

### Stegt ananas:

1 (ca. 700 g) ananas,  
20 g smør,  
reven skal af  $\frac{1}{2}$  citron  
reven skal af  $\frac{1}{2}$  appelsin,  $\frac{1}{2}$   
tsk. stødt kanel,  
25 g smuttede mandler, hakkede groft.

### Orangesauce:

Saften af 3 appelsiner,  
50 g sukker og  
2 spsk. fløde,  
1 dåse syltede pærer, ca. 450 g drænet vægt.

**Pynt:**  $\frac{1}{2}$  tsk. stødt kanel,  
tynde strimler appelsin-skal og  
nogle blade citron-melisse eller mynte.



**Stegt ananas:** Skær toppen af ananassen. Del den i fire både og skær skrællen af. Derefter skæres hver båd i 1 cm skiver på langs. De deles i 1 x 1 cm tern. Brug også stokken. På en pande smeltes smørret, heri rives citron- og appelsinskal. Ved høj varme brunes frugterne i 5 minutter. Fjern fra varmen, drys med kanel og mandler. Rør rundt.

**Orangesauce:** Hæld appelsinsaften i en lille gryde, tilsæt sukker og rør rundt til det er smeltet. Kog saften ned uden låg i ca. 10 minutter til  $\frac{1}{3}$ . Fjern fra varmen og pisk fløde i. Læg seks halve af-dryppede pærer på et desserttallerken. På tallerknerne fordeles de stegte ananastern og orangesauce. Drys med kanel og pynt med lidt appelsinskal og et par grønne blade.

**TIP:** Alle tre dele af desserten kan tilberedes i forvejen og serveres afkølede, men ikke køleskabskolde.

## Laksemousse

Tilberedningstid: Ca. 20 min. + 3-4 timer for massen at stivne.

Lav evt. retten dagen før den skal bruges.

En usædvanlig lækker forret. Bruger De fersk fisk da koges den helt uden krydderier, og de mindre reelle stykker af laksen kan man jo netop finde anvendelse for i en mousse.

### Vareforbrug til 6-8 pers.: 2

ds. laks naturel  
(a ca. 200 g)  
5-6 blade husblas, vand  
2 spsk. smør eller margarine  
1 spsk. hvedemel  
2 dl hvidvin  
citronsaft  
salt, peber  
2 æg  
2 spsk. fintklippet dild  
1 dl piskefløde

### Pynt:

dild eller brøndkarse

### Sådan gør man:

Fjern skind og ben fra laksen og skær den i små stykker. Hak eller mos fiskekødet. Læg husblasen i blød i koldt vand. Smelt fedtstoffet i en gryde og bag op med mel og hvidvin. Kog godt igennem. Smag saucen til med citronsaft, salt og peber. Vrid husblasen let op og rør den i saucen. Rør til den er helt opløst. Tag gryden fra varmen og lad saucen svale let af. Tilsæt æggeblommer, dild og laks. Pisk æggehviderne helt stive og pisk fløden til skum. Vend begge dele forsigtigt moussen og hæld den i en rund skål eller form. Sæt moussen koldt 3-4 timer. Vend moussen ud på et fad og pynt med dild eller brøndkarse.





## Laks med tomatpesto

(4 pers.)

Ca. 75 g laks uden skind og ben,  
skåret i tynde skiver,  
1 tsk. salt og  
friskkværnet peber.

**Tomatpesto:** 1 spsk. Tomat koncentrat,  
1 lille (ca. 50 g) kogt pillet kartoffel, moset, 2  
spsk. vand,  
1 spsk. finthakkede soltørrede tomater i olie og nogle dryp af olien.

**Pynt:** 1-2 håndfulde rucola, skyllet og afdryppet.

Er laksen frossen, bør den ikke tøs helt op, så er den nemmere at skære i tynde skiver. Fordel lakseskiverne på fire tallerkener. Drys med salt og peber. Lad hvile, mens pestoen tilberedes. I en røreskål blandes tomatkoncentrat med fintmoset kartoffel. Rør blandingen med vand, til en lind konsistens. Tilsæt tørrede tomater. Rør det hele godt sammen. Fordel blandingen teskefuldevis på laksen. Dryp med lidt olie fra tomaterne og pynt med rucola.  
Hertil skiver af lun flutes.



## Ovnbagt broccoli

Broccoli er italiensk og flertal af broccolo, som betyder spire.

**Ingredienser:**

2 broccoli,  
5 salsicciapølser,  
70 g friskhøvlet parmesan,  
ekstra jom  
fruolivenolie,  
peber.

Sæt ovnen på 175 grader. Pluk broccolibuketterne fra stokken og skær stokken i småstykker. Kog stykkerne fra stokken i saltet vand i 2 minutter, læg buketterne i og kog yderligere 3 minutter. Steg salsicciapølseme i kort tid. Bland det hele i et ildfast fad. Strø parmesan over og stil retten ind i ovnen i ca. 15 minutter. Overhæld med olivenolie og kværn peber groft over.  
Server.

## Fransk vintergryde

Opskriften er inspireret af en gammel fransk ret, der blev tilberedt i en gryde i det åbne ildsted. Gryden havde låg, som buede nedad. Heri lagde man gløder, så retten fik varme fra alle sider. Jeg »koger« den i ovnen i en del timer. Det er ikke nødvendigt at røre i den, for den passer sig selv. Virkelig nem gæstemad.

### Fransk vintergryde (6-8 pers.)

C a. 1,5 kg okseklump eller tykkam, skåret i grove tern,  
150 g bacontern,  
4 gulerødder, rensede og skåret i skiver på skrå,  
4 fed hvidløg, pillede og skivede,  
2-3 (ca. 300 g) løg, pillede, halverede og skåret i skiver på langs, 2  
laurbærblade og 3 kviste timian.

#### Marinade:

1 flaske Cotes-du-Rhone,  
 $\frac{1}{2}$  dl cognac eller calvados,  
1 tsk. sukker,  
2 krydderurter  
Reven skal af 1 appelsin  
(pres saften af og gem til stegning).

#### Til stegning:

2 spsk. olie,  
1 dl hvedemel,  
saften af 3 appelsiner,  
5 dl vand, salt og friskkværnet peber.

#### Drys:

Friskhakket kørvel eller purløg.



Oksekødet, bacontern, grønt og krydderurter lægges i et dybt fad. I en skål røres marinaden sammen. Hæld den over de øvrige ingredienser. Dæk fadet til og stil det i køleskabet natten over.

#### Stegning:

Sæt det marinerede kød og grønt til afdrypning over en skål. Sorter kødstykkerne fra. Opvarm olien i en stegegryde. Brun kødet ad nogle gange. Kom det tilbage i gryden sammen med bacon, grønt og krydderurter. Drys med mel og bland det hele godt. Tilsæt appelsinsaft og vand til marinaden. Hæld den i gryden. Rør godt rundt og giv et opkog. Drys med salt og peber. Dæk gryden med folie og læg et tætsluttende låg over. Sæt gryden i en 150 grader varm ovn i fire til fem timer, alt efter hvad der passer ind i tidsplanen. Kan holdes varm i en slukket ovn. Server direkte i stegegryden eller et stort fad. Drys med friskhakket kørvel/purløg. Hertil skiver af groft landbrød.  
TIP: I stedet for brød, kan der serveres kartoffelmos.

## Kartoffelsouffler

(8-10 stk.)

500 g kogte, pillede kartofler, revet,  
3 æg, delte,  
100 g reven ost, evt. Dansk Mester,  
1,5 dl mælk,  
1 spsk. stærk sennep,  
salt - smag på osten, er den salt, skal der kun tilsættes  
friskkværnet peber.

I en røreskål blandes revne kartofler, æggeblommer, reven ost, mælk, sennep, peber og evt. salt.

I en anden skål piskes æggehviderne stive. De foldes med nænsom hånd i kartoffelblandingen. Pensl 8 til 10 små souffléskåle med olie, fyld dem 2/3 med kartoffeldej.

Sæt skålene på bageplade. Bag souffléerne på nederste rille i en forvarmet ovn 175 grader i 28-30 minutter, til de er flot gyldne og hævede.

Serveres til fisk-, fjerkræ eller kødretter i stedet for kogte kartofler.

## Kartoffelpizza

4 mellemstore (ca. 500 g) kartofler,  
2 spsk. olie,  
salt og friskkværnet peber.  
Fyld: 3-4 (ca. 250 g) tomater, skåret i tynde skiver,  
1-2 spsk. friskhakkede krydderurter, f.eks. persille, purløg og/eller basilikum  
ca. 40 g reven ost, f.eks. pizza topping.

Skrub kartoflerne godt. Riv dem med skræl på den grove side af råkostjernet. Tryk dem håndfuldevis fri for væde og læg dem i en skål. Hæld olie på og bland det hele godt. På et stykke bagepapir tegnes en cirkel på 23 cm i diameter. Pensl med olie. Spred kartoflerne ud i et tyndt lag, så de dækker cirklen. Lav en lille kant hele vejen rundt. Bag bunden midt i en forvarmet ovn 225 grader i 16-18 minutter, til kanten får farve. Imens skæres tomaterne, og krydderurterne hakkes. Tag bunden ud. Drys med salt og peber. Tomatskiverne lægges taglagt i cirkler på bunden. Drys med krydderurter og til sidst med reven ost. Pizzaen sættes tilbage i ovnen og bages i yderligere 15-20 minutter, til osten er smeltet og let gylden. TIP: Der kan bruges forskelligt fyld, alt efter smag f.eks. tomat og bacon, tomat og ansjos, tomat og porre ringe eller noget helt fjerde.



## Braiseret dyrebov med gulerødder og kartofler

Denne hovedret er lækker efterårsmad, og opskriften er beregnet til 4 personer.

### Ingredienser:

4 dyrehave (udbenet)  
5 gulerødder  
4 bagekartofler  
8 skalotteløg  
1 liter kalvebouillon  
 $\frac{1}{2}$  liter vand  
laurbærblade  
persille  
peberkorn  
enebær  
3 alm. løg



### Tilberedning:

Bovene brunes af - bouillon, vand, laurbær, persille, peberkorn, enebær, en gulerod og alm. løg tilsættes. Retten simrer ca. 3 timer, til kødet er mørt. Sauce sigtes og reduceres til ca. 4 dl. De resterende gulerødder, skalotteløg og kartofler skæres i grove stykker og koges i sauce/lagen, til de er møre. Tilsæt bovenerne og server.

## Chokoladedessertkage

### Chokoladebunde

185 g chokolade  
170 g smør  
150 g sukker  
5 ÆG

Smelt chokoladen med smørret over vandbad, tilsæt æggeblommerne og halvdelen af sukkeret. Pisk hviderne med resten af sukkeret og vend til sidst chokolademassen i hviderne. For to lige store springforme med bagepapir og smør dem med smør. Hæld dejen i og bag den i ca. 15 min. ved 175°.

### Sveskepure

420 g svesker  
3 spsk sukker  
1/2 dl balsamisk blommeeddike.

Hak 120 gram af sveskerne i fine terninger. Kom resten af sveskerne i en gryde med sukker og eddike, giv det et opkog og blend eller purér massen. Vend svesketernerne i.

### Crème anglaise

400 g piskefløde  
400 g sødmælk  
160 g æggeblommer  
80 g sukker

kornene fra en vaniljestang

Kog piskefløden op med mælken, vaniljekorn og halvdelen af sukkeret. Rør æggeblommerne med sukkeret og rør mælkeblandingen i. Det hele hældes tilbage i gryden og legeres ved svag varme under omrøring med en gummispartel. Hæld massen gennem en sigte, når den er 84° varm.

### Moussen

400 g manjarichokolade fra Valrhona el. anden god kraftig mørk chokolade  
crème anglaisen (fra denne opskrift)  
sveskepuréen (fra denne opskrift)

Hak chokoladen fint og kom det op i en stor skål. Hæld den varme crème anglaise over chokoladen lidt ad gangen, mens der røres kraftigt. Smag til sidst til med sveskepuréen - næsten alt skal bruges. Del den bagte kage på midten i to bunde. Rens springformen og for den med køkkenfilm. Læg den ene bund tilbage i formen. Sørg for, at moussen nu har en temperatur på ca. 35° og hæld den i formen oven på bunden. Læg den sidste bund ovenpå og dæk formen med film. Stil den på køl og lad den hvile i mindst 6 timer, eller endnu bedre natten over, før kagen serveres.

## Allehånde-braiserede frikadeller

### Frikadeller:

1 pakke bacon  
1 gult løg  
200 g champignoner  
3 skiver franskbrød  
3 dl mælk  
700 g hakket kalv og flæsk  
2 æg  
salt og peber  
smør og olie til stegning

### Sky:

2 dl vand  
1 dl rødvin  
1 spsk. kalvebouillon  
10 korn allehånde  
1 løg, grofthakket  
2 laurbærblade  
1 spsk. smør

### Honning glacerede grøntsager:

1 knoldselleri  
3 æbler  
3/4 dl honning  
1 spsk. vineddike  
1/2 dl vand  
2 skalotteløg, finthakket  
2 dl bredbladet persille, plukket  
7-8 kviste frisk timian  
salt og peber

### Fremgangsmåde

Skær bacon, løg og champignoner ud i små stykker. Brun dem på panden og lad dem køle af. Skær skorpen af brødet. Lad brødet opløses i en skål med mælk.

Bland alle ingredienser til farsen og smag til med salt og peber. Prøvesteg en smule af farsen og smag efter, om den har fået tilstrækkeligt salt og peber.

Form farsen til frikadeller og brun dem på alle sider i smør og olie. Hæld vand, vin, bouillon, allehånde, løg og laurbærblade på og lad frikadellerne braisere 7-8 minutter med låg på. Læg herefter frikadellerne op på en tallerken og kog skyen ind, til den har fået en god og kraftig smag. Si skyen og pisk smør i. Læg frikadellerne tilbage i sovsen og hold dem varme.

Forvarm ovnen til 200 grader. Skræl sellerien og skær den i mindre stykker. Skær æblerne ud i både. Læg selleristykkerne i en bradepande, kom olie, salt og peber på og stil dem i ovnen. Efter et kvarter tilsættes æblerne, der bages med i yderligere ti minutter. Smelt honning, eddike og vand i en gryde og smag til med salt og peber.

Når selleristykkerne og æblebådene er færdige, blandes de med honninglagen, skalotteløg, persille og timian. Servér til frikadellerne.



## Grønkålssalat (4 pers.)

12-16 blade grønkål, alt efter størrelse,  
1 rød peberfrugt, skyllet og uden kerner,  
50-75 g feta i tern  
10-12 valnødder, hakket groft.

### Dressing:

1 spsk. dijonsennep,  
3 spsk. Olivenolie  
saften af  $\frac{1}{2}$  citron.

Skyl og afdryp grønkålsbladene. Fjern de groveste ribber og hak kålen så fint, at den ligner groft hakket persille. Kom den i en salatskål. Skær peberfrugten i små tern og del hver fetatern i fire. Bland begge dele i grønkålen. Drys med valnødder. I en lille skål piskes dressing af sennep og olie. Til sidst røres citronsaften i. Hæld den over salaten og bland det hele godt.

Salaten vil holde sig grøn og sprød et stykke tid, men lad den ikke trække i mere end 20 minutter.

TIP: I stedet for feta kan tilsættes tern af et æble.



## Flødestuvet grønkål

**Antal:** 4 personer

### Blanchering af grønkål

1 $\frac{1}{4}$  kg friske grønkål  
4 liter vand  
25 g smør  
 $\frac{1}{4}$  liter piskefløde  
1 tsk revet muskatnød  
1 tsk groft salt  
friskkværnet peber



**Blanchering af grønkål:** Skær midterribberne af kålbladene og skyl bladene grundigt. Kom kålen i en stor gryde med kogende vand. Bring atter vandet i kog - uden låg. Hæld kålen i et dørslag og brus den over med koldt vand. Lad kålen dryppe af og hak den med en kniv - ikke for fint.

Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kålen i ca. 5 min. Tilsæt fløde, muskatnød, salt og peber. Lad kålen koge ved kraftig varme og under omrøring i 3-5 min. Smag til.

**Tip:** I stedet for frisk grønkål der blanches, kan man bruge 600 g frossen, hakket grønkål.

**Variation - flødestuvet hvidkål:** Svits 600 g fintsnittet hvidkål i stedet for grønkål. Udelad muskatnød og tilsæt i stedet 1 stykke hel kanel.

**Variation - flødestuvet rosenkål:** Svits 600 g friske rosenkål i kvarte i stedet for grønkål.

## Vildtsteg i stegesø med hvidløgsstegte kartofler

### Ingredienser:

1½ KG VILDTKØD  
SALT OG PEBER 200  
6 RØGET FLÆSK

#### Marinade: 5

dl rødvin  
1 dl balsamico  
3 knuste hvidløgsfed  
10 knuste enebær  
2 laurbærblade  
revet skal af 1 citron  
1 gulerod, skræillet  
1 gult løg, pillet  
¼ selleriknold, skræillet

#### Sovs:

Maizena udrørt i lidt vand  
1½ spsk. smør  
japansk soja  
salt, peber og sukker

#### Hvidløgsstegte kartofler:

400 g skrællede kartofler  
3 hvidløgsfed  
smør og olie salt og peber

Skær kødet i store stykker og krydr med salt og peber. Marinér kødet og læg stegesøen i blød et døgn før brug.

Skær grøntsagerne til mundrette stykker og bland dem med de øvrige ingredienser.

Bland kød og marinade godt i en plasticpose og stil den i køleskabet et døgn.

Forvarm ovnen til 100 grader.

Tag kødet op af posen og lad det dryppe lidt af på et stykke køkkenrulle. Brun kødet på en stegepande. Krydr med salt og peber. Læg de marinerede grøntsager, kødet og det røgede flæsk i stegesøen. Hæld marinade og stegesky fra kødet over.

Læg låget på stegesøen, stil den ind i ovnen og skru op til 175 grader. Kødet skal være helt mørt.

Det tager cirka 2½ time.

Tag kødet op og si sovsen ned i en gryde. Kog sovsen ind, til der er cirka 3 dl tilbage. Jævn med maizena og smør. Smag til med salt, peber, soja og lidt sukker.

#### Kartofler:

Skær kartoflerne i ½ cm tykke skiver. Riv hvidløgsfeddene. Steg kartoflerne i smør og olie ved middel varme i cirka ti minutter. Hvis man lægger folie over eller et låg på, forkorter det stegetiden. Smag til med salt og peber og bland hvidløg i.

Servér gerne med kanelsyltede pærer:

#### Ingredienser

1 dåse pærer  
½ dl æblecidereddike  
2 kanelstænger  
3m frisk ingefær

#### Frengangsmåde

Hæld sukkerlagen fra pærerne, cirka 1¼ dl, i en gryde. Skær ingefæren i tern. Kom alle ingredienser undtagen pærer i gryden og lad det koge op. Skær pærerne i mundrette stykker, kom dem i gryden og lad dem koge med et minut. Lad pærerne afkøle og servér dem til vildtsteg.

## Risotto Milanese

Til 2 personer (hovedret)

1½ - 2 liter bouillon eller anden suppe

Olivenolie

1 stort løg

2 kopper italienske risotto ris

1 glas rød- eller hvidvin

1 knivspids safran

1 rest kød eller 1 pakke skinke eller bacon tern

Revet parmasan ost

1 klat smør

Det snittede løg klares i olivenolie i en tykbundet gryde. Risene komme i og varmes godt igennem. Vinen hældes i og koges ind. Den varme bouillon tilsættes lidt ad gangen. Rør i gryden af og til. Processen tager en halv times tid. Efter ca. 15 min. tilsættes safran (kan udelades). Når risene har nok og retten har en passende konsistens tilsættes det stegte bacon (eller de opvarmede kød rester). Sluk for varmen, tilsæt den revne ost og lad den smelte, inden smørklatten røres i.



## Skipperlabskovs

Til ca. 4 portioner:

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  kg mellemskært oksekød (tykkam, bov eller slaget fra højrebsbenene)

1 tyk skive røget spæk

2-3 store løg

25 g smør

ca.  $\frac{1}{2}$  liter bouillon eller vand

2 laurbærblade

10 hele peberkorn

$1\frac{1}{2}$  kg skrællede, megede kartofler

salt

TILBEHØR: Koldt smør, hakket persille, fintklippet purløg, engelsk sovs.

Skær kødet i firkanter. Skær spækket i ganske små terninger. Hak løgene.

Svits spækket i en tykbundet gryde. Tilsæt kød og løg og lad begge dele

svitse let, uden at brune, indtil løgene er klare. Tilsæt bouillon eller vand.

Skum omhyggeligt og dæmp varmen. Læg laurbærblade og peber i gryden og

læg låg på. Lad kødet småkoge ca. 1 time. Skræl kartoflerne og skær dem i

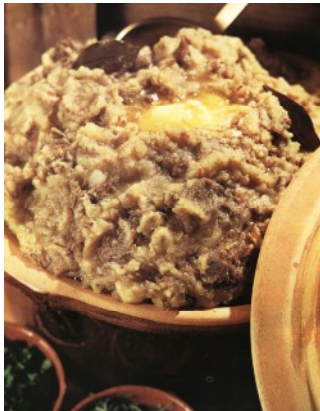
terninger. Tilsæt kartoflerne og evt. lidt mere bouillon eller vand. Lad retten

koge videre indtil kødet er meget mørt og kartoflerne er kogt så meget ud, at

de jævner retten. Fjern laurbærblade og helst alle hele peberkorn. Smag til

med salt og evt. friskkværnet peber.

SERVERING: Anret skipperlabskovsen og læg en klat smør i midten. Mere smør serveres til, samt hakket persille og fintklippet purløg anrettet i små skåle. Engelsk sovs sættes på bordet.



## Amerikanske pandekager

### Amerikanske pandekager til morgenmad I

4 dl hvedemel (250 g)

2 tsk bagepulver

$\frac{1}{2}$  tsk salt

25 g sukker

1 stor æg

2  $\frac{1}{2}$  dl mælk

1 spsk olie

ahornsirup

Sigt de tørre ingredienser ned i en skål. Lav et krater i midten. Slå ægget ud, kom halvdelen af mælken i og rør dejen uden klumper. Tilsæt resten af mælken lidt ad gangen sammen med olie. Dejen skal være som en tyk pandekagedej.

Varm en tykbundet stegepande og smør den. Hæld dejen på i små klatter fra en stor spiseske. Lad dem bage, til overfladen begynder at boble. Vend dem og bag, til undersiden er gyldenbrun.

Hold pandekagerne varme i et sammenfoldet viskestykke, til de alle er bagt.

Tips: Smager også dejligt med syltetøj til, eller smurt med smør.

### Amerikanske pandekager til morgenmad II

375 g mel

4-5 spsk sukker

1  $\frac{1}{2}$  tsk salt

6 tsk bagepulver (eller 3 tsk natron)

3 små æg

3,75 dl sødmælk

2 spsk smeltet margarine

Ahornsirup

NB: hvis de skal være særligt lækre, erstattes lidt af mælken med flødeskum.

De tørre ingredienser sigtes i en skål. Lav et krater i midten og tilsæt æggene. Tilsæt ca. halvdelen af mælken og pisk godt. Tilsæt resten af mælken, indtil dejen har den rette konsistens (noget tykkere end dansk pandekagedej). Hvis man vil have nogle gode tykke pandekager, skal dejen være ret tyk. Tilsæt til sidst den smeltede margarine under kraftig piskning. Steges på en ikke alt for varm pande, som kun må smøres ganske let med margarine før første stegning. Størrelsen på pandekagerne kan varieres. Jeg har gerne 5 på panden á en diameter på ca. 7-8 cm. Man spiser gerne en 2-3 stykker oven på hinanden med smør mellem lagene og ahornsirup hældt ud over. Til børnene kan man forme pandekagerne i alle mulige former. Smager fortrinligt en lørdag morgen.

NB: Hvis man synes, at ahornsirupen er for dyr, kan man fint blande lys dansk sirup i. For at beholde den tynde konsistens kan sirupen varmes i vandbad eller i mikrobølgeovn.

## Amerikansk frugtsalat

1 stor appelsin  
2-3 spiseæbler  
2-3 modne pærer  
250 g blommer  
1 banan  
25-50 g nøddekerner

### SKUMSOVS:

2 æggeblommer,  
1 æg,  
5 spsk. sukker,  
saft af 1 citron,  
2 dl hvidvin eller æblecider,  
2 dl piskefløde.



Pil appelsinen og skær den i små terninger. Skær æbler og pærer i terninger og bland dem straks med appelsinen, så frugten ikke bliver misfarvet. Skær bananen i skiver og bland den i salaten. Halver blommerne, fjern stenene og bland kernerne fra disse sammen med frugten og grofthakkede nøddekerner. Drys lidt sukker over frugten, hvis den ikke er sød nok. Dæk skålen med folie og stil salaten koldt, til den skal anrettes.

### SKUMSOVS:

Pisk æggeblommer, helt æg og sukker til en let og luftig æggesnaps. Tilsæt citronsaft og vin. Sæt skålen over en gryde med kogende vand og pisk sovsen over vandbadet. Vandet må kun simre, ikke bulderkoge. Pisk uafbrudt til sovsen lyder hul og er tyktflydende. Tag skålen fra varmen og lad sovsen afkøle. Pisk af og til, især i begyndelsen. Pisk fløden. Bland den med let hånd og dejskraber i skumsovsen, når denne er kold.

**SERVERING:** Anret halvdelen af frugtsalaten i en skål. Hæld halvdelen af skumsovsen over. Fordel resten af frugtsalaten over og dæk den med skumsovsen.

## Muslinger i pernod

### Ingredienser:

1 kg rensede muslinger  
2 spsk. olivenolie  
2 hakkede løg  
2 fed hakket hvidløg  
Persille  
 $\frac{1}{2}$  dl pernod  
 $1\frac{1}{2}$  dl hvidvin eller vand  
Peber  
1 dl piskefløde



### Fremgangsmåde:

Varm olien i en gryde, og svits løg og hvidløg et par minutter. Tilsæt persille, pernod og hvidvin/vand, og lad saucen koge i 5 minutter. Kom peber og fløde i saucen, og når den koger igen, tilsættes muslingerne. Damp muslingerne under låg, til de har åbnet sig, ca. 3-4 minutter. Spis de dampede muslinger med brød og saucen til.



## Osteboller fra Samsø

### Ingredienser

2 1/2 dl vand  
75 g smør/margarine  
1 tsk salt  
1 knsp hvid peber  
150 g mel (2 1/2 dl)  
100 g Samsø-ost, revet  
4 æg

### Fremgangsmåde

Riv Samsø-osten. Bring vand smør/margarine og krydderier i kog. Tag gryden fra varmen, drys mel i og rør godt. Rør grundigt over svag varme til dejen slipper ske og bund. Tilsæt revet ost og lad den smelte. Afkøl dejen i en skål. Tænd ovnen ved 190°. Rør æggene i et ad gangen og rør godt imellem. Sæt bollerne på plade, brug 2 spiseskeer. Bag dem i 25 min. og server dem varme.

## Braiseret gråand

Braiseret gråand i egen sauce med æble- og selleri-sauté og glaseret rosenkål  
Den følgende hovedret er beregnet til 4 personer:

2 gråænder  
2 dl. vildt fond  
2 dl rødvin  
200 g smør  
3 kviste timian  
600 g suppeurter i grove tern  
3 æbler i tern  
200 g selleri i tern  
300 g rosenkål  
20 g hakket bredbladet persille  
3 spsk honning  
20 g smør  
olie til stegning



### Tilberedning:

1. Klargør grå-ænderne og krydr dem ind- og udvendigt med salt og peber.
2. Ænderne brunes på alle sider i en gryde, tages op, og de grove tern af suppeurter brunes ligeledes.
3. Placer ænderne på braisere-underlaget (de brunede suppeurter), tilsæt fond og rødvin samt timian og lad retten braisere i gryden med låg i ovn ved 180°C ca. 60 min.
4. Ænderne tages op af gryden og lad dem trække under folie.
5. Braisere-saucen sigtes og reduceres til en tredjedel og monteres med koldt smør, krydres med salt og peber.
6. De ternede æbler, selleri og hakket persille, sautes i smør, krydres med salt og peber.
7. De rengjorte rosenkål blanches i vand og glaseres i honningen og smør, krydres med salt og peber.
8. Serveres med kartofler og syltede brombær

## Jægersuppe

### Ingredienser:

1 skalotteløg  
 3 dl. friske tragtkantareller - eller 1½ dl. tørrede  
 1-2 spsk. smør  
 2 spsk. hvedemel  
 7 dl. kraftig bouillon elg hjort eller okse  
 2 dl. fløde  
 2 dl. mælk  
 1 dl. creme fraiche  
 1 spsk. soya  
 3 kværnede rosépeberkorn  
 3 spsk. madeira

Løget hakkes fint og brunes i gryden sammen med svampe. Mel drysses over og bouillon spædes lidt efter lidt til. Lad det simre i ca. ti minutter. Tilsæt fløde, mælk, cremefraiche, soya og peber og lad det koge yderligere 5-10 minutter. Til sidst tilsættes madeira og evt. salt og yderligere peber.

## Minestra di broccoli al pecorino

### Ingredienser:

750 g broccoli  
 salt og peber  
 80 g bacon (f.eks. pancetta)  
 2 fed hvidløg  
 2 flåede tomater fra dåse  
 2 spsk smør  
 3/4 l hønsbouillon  
 150 g spaghetti  
 50 g reven pecorino

Broccoli skæres i buketter. Halvdelen snittes i mindre fine stykker. De resterende broccoli-buketter koges 10 minutter i letsaltet vand. Holdes herefter varme. Bacon skæres i tern. Hvidløg pilles og skæres i tynde skiver. Tomaterne presses fri for saft og kerner. Skæres herefter i fine tern eller strimler. Hvidløg og bacon sauteseres let af i lidt olie. Tomatene sauteseres med til grødlignende konsistens. Stilles herefter til side. De kogte broccoli tages op af gryden og der tilsættes i stedet de fintsnittede broccoli og dette koges ca. 10-15 min. Urterne pureres og koges atter op sammen med spaghettierne som er skåret i 5 cm lange stykker, samt tomat- og hvidløgmassen. Koges endnu 10 min og smages herefter til med salt og peber. De tilsidesatte hele broccoli lægges i dyb suppetallerken sammen med suppe og friskreven ost.

## Mangosalat med pasta og rejer

(4-5 personer)  
**Ingredienser**  
 2 rød peber  
 2 mango  
 2 blegselleri  
 2 avocado  
 2 tomater  
 pasta  
 rejer (cirka 200 g)

### Tilberedning

Rød peber, mango, blegselleri/ avocado og tomat skæres i nogenlunde ens skiver. Blandes i et tærtefad og tilsættes friskkogte pasta skruer og rejer.

Bland en dressing af olie og eddike, som hældes over salaten.



## Grønkålssuppe med flæsk

- 1 stok grønkål
- 1 kg svinekød, f.eks. bov eller nakke, med ben
- 2 ltr vand
- 1 suppevisk
- 3-4 gulerødder
- 2 porrer
- $\frac{1}{2}$  selleri
- 4 kartofler
- 2-3 spsk mel
- salt, peber
- grov sennep, syltede rødbeder, rugbrød

Rib grønkålen, skyl den godt, kom den i rigeligt, kogende letsaltet vand og kog ca. 10 minutter. Hæld kålen i en sigte til afdrypning. Hak derefter kålen fint i en kødhakker eller i hånden. Gør urterne i stand og skær dem i mindre stykker. Kom kødet i en gryde, dæk med vand og bring i kog. Skum grundigt. Kom suppevisken i og tilsæt salt hvis kødet er fersk. Kog 1-2 timer efter kødets art og tykkelse. Kog urterne med de sidste 10-15 minutter. Tag kød, grøntsager og suppevisk op og jævn suppen med meljævning. Kom kålen i suppen og smag den til med salt og peber. Kom grøntsagerne i. Skær kødet i skiver og server til suppen sammen med sennep, groft salt, syltede rødbeder og groft rugbrød.

Kilde: Meyers Køkken

Tips: Undlad meljævningen. Skær kødet i terninger og put dem i suppen



## Zuppa Di Piemonte Med Strimler Af Kalvekød & Grønsager

### Ingredienser :

400g kalveinderlår eller klump 2  
skiver bacon  
2 stængler selleri  
2 spsk olivenolie  
2 porre  
2 løg  
2 gulerødder  
2 bagekartofler  
2 laurbærblade  
ca ½ L kalvebouillon  
4 blade savoykål  
1 bundt bredbladet persille  
100g friskrevet parmesan  
salt & friskkværnet peber

Italiensk brød

### Fremgangsmåde :

Skær kalvekødet & bacon i blyant tynde strimler af ca. 3 cm længde. Kom olie i en rummelig gryde, lad den live varm & rist kødet & bacon gyldne.

Rens blegselleri & porre, skær dem i stykker, ca 5 cm lange & snit dem så i små fine strimler. Skræl løg & kartofler & snit dem i små fine strimler.

Skræl gulerødderne & skær dem i små tern.

Kom alle grønsagerne i gryden til kødet & lad dem stege med i 2 min. Tilsæt så kalvebouillon & de 2 laurbærblade.

Lad det hele simre under låg i en gryde i 30 min - tilsæt evt. lidt mere bouillon undervejs & fjern også skummet på suppen hen af vejen.

Efter 30 min. tilsættes savoykålen - også skåret i fine strimler. Lad suppen simre videre i 5 min. & kom så finthakket persille & parmesan ost i.

Rør godt rundt & server suppen rygende varm.

## Cremet gulerodssuppe

500 g skrællede gulerødder  
1 skalotteløg  
1 tsk. knust ingefær  
½ tsk. stødt spidskommen  
olie  
3/4 liter hønsebouillon  
salt, peber  
1 bæger cremefraiche, 18%

Skær gulerødder i skiver, og hak løget. Rist gulerod, skalotteløg, ingefær og spidskommen 2 min. i olie ved middel varme. Tilsæt bouillon, og lad suppen koge 15 min. for svag varme under låg, til gulerødderne er godt møre. Blend suppen og smag til med salt og peber. Server suppen rygende varm med cremefraiche på toppen. Har du ekstra travlt, så køb skrællede snackgulerødder, der er lige til at smide i gryden. Suppen kan laves dagen før.



## Mørbrad i svøb med nødder

2 svinemørbrad  
 olivenolie til bruning  
 salt, peber  
 6 sk. lufttørret skinke  
 1½ dl tør hvidvin  
 8-12 små løg eller skalotteløg 300  
 g svampe, gerne forskellige  
 1 håndfuld hasselnøddekerner  
 1 spsk. frisk hakket merian eller timian

Brun kødet på alle sider og krydr med salt og peber. Pak mørbraden ind i lufttørret skinke, og steg den yderligere 15 min. ved svag varme og under låg. Vend den jævnligt, og tilsæt hvidvin de sidste 5 min. Rist løg, svampe og hasselnødder i olie ved god varme, og krydr med merian, salt og peber. Skær kødet i skiver, og server med stegesky, ristede svampe og pasta.



## Ovnbagte pærer med knas

4-6 pærer  
 50 g smør  
 100 g farin  
 1 dl piskefløde  
 50 g brændte mandler  
 4-6 store kugler vaniljeis

Halver pærerne, fjern kernehuset og læg dem i et ovnfast fad. Bring smør, farin og fløde i kog under omrøring, til toffee-saucen er tyk og ensartet. Hæld den over pærerne. Alt dette kan gøres dagen før. Før servering sættes fadet i ovnen ved 200° i ca. 15 min., til pærene er møre og gyldne. Anret pærerne på tallerkener. Hæld toffee-saucen fra det ovnfaste fad over, drys med hakkede brændte mandler og server med is.



## Kalveculotte med bagte rodfrugter

I kalveculotte, ca. 800 g  
 1 kg blandede rodfrugter -vælg mellem pastinak, persillerod, gulerod og  
 majroe  
 olivenolie  
 timian  
 rosmarin  
 salt, peber  
 1 dl hvidvin persille

Læg culotten i et ovnfast fad og brun den 10 min. ved 220°. Skræl rodfrugterne og skær dem i mindre stykker. Kom grøntsagerne i det ovnfaste fad rundt om stegen, dryp med olivenolie og drys med krydderurter, salt og peber. Steg stegen og grøntsagerne ca. 30 min. ved 200°. Hæld hvidvin over stegen de sidste 10 min. Lad kødet hvile lidt, inden det skæres i skiver på tværs af kødtrådene. Drys grøntsagerne med hakket persille og server dem og skyen til kødet. Suppler evt. med kartofler eller brød.



## Lysthuspølser

$\frac{1}{2}$  kg oksefars  
 $\frac{1}{2}$  kg blandet fars  
 230 gr røget bacon, finthakket  
 50 gr mel  
 4 fed hvidløg, finthakket  
 2 løg, finthakket  
 Bouillon

2 strøgne spiseskefulde krydderblanding:

Peber: 5 dele

Koriander: 1 del

Kommen: 1 del

Muskatnød: 1 del

Salt:  $1\frac{1}{2}$  dele

Naturtarm

Alle ingredienser røres til en fars, som fyldes i tarmen.

Koges  $\frac{1}{2}$  time med laurbærblad

## Bøf stroganoff

500 g. skært oksekød  
 250 g. bacon i tern  
 2 løg  
 400 g. champignon  
 75 g. smør  
 1 dåse tomatpure (70 g.)  
 5 dl. piskefløde  
 salt  
 peber  
 2 tsk. paprika  
 Evt. hakkede, syltede agurker

evt. jævning  
 evt. kulør



Skær løg og bacon i terninger, kødet i strimler. Krydr kødet med salt, peber og paprika.  
 Rens champignonerne og skyl dem under rindende vand i et dørslag. Skær dem i kvarte eller halve.  
 Svits bacon, som lægges på en tallerken. Svits derefter løgene, tag dem op og læg på tallerken. Svits dernæst kødet, tag også dette op og læg på tallerken.  
 Brun champignonerne.  
 Kom løg, bacon og kød tilbage i gryden og tilsæt tomatpuré og fløde og champignon. Lad retten simre ved svag varme under låg ca. 45 min. og smag til med salt. Jævn evt. retten hvis sovsen er for tynd.  
 Server retten evt. med kartoffelmos og flute.

### Tips:

Hvis du syntes kan retten farves med lidt kulør

## BØF BOURGIGNON

Dette er en festlig og delikat gryderet og det bedste foruden den skønne smag er, at retten kan laves dagen i forvejen. Husk et godt glas rødvin til.

### Vareforbrug (6-8 pers.):

1½ kg oksekød f.eks. inderlår eller bov uden ben  
 150-200 g røget flæsk  
 1 flaske rødvin  
 4 spsk. smør eller margarine  
 15-20 skalotteløg  
 1-2 fed hvidløg  
 3-4 spsk. hvedemel  
 250 g champignon  
 1 dl tomatpuré  
 1 tsk. Salt  
 1 tsk. Peber  
 1 tsk. Timian  
 1 tsk. Merian  
 persille  
 1 laurbær

**Tilberedningstid:** ca. 3 timer.

### Fremgangsmåde:

Skær kødet i store terninger og brun det i fedt i en stegegryde.  
 Tilsæt salt, peber og de øvrige krydderier.

Drys melet over og hæld vin ved, så kødet er dækket. Kom tomatpuré i.  
 Lad retten småkoge under låg. Imens skæres flæsket i terninger og brunes på en stegepande. Tag flæsket op og kom det i gryden. Steg løgene i fedtet og kom dem i retten.

Når kødet er mørt, kommes de rensede, letristede champignon over og retten serveres med kartoffelmos eller pommes frites.



## BROCCOLI MED BACON

Broccoli egner sig fortrinligt til at blive serveret sammen med bacon eller skinke, men den kan også anvendes som fyld i omeletter, stuvning eller gratin.

### Vareforbrug til 4 personer:

3/4 kg broccoli  
200 g skinke eller bacon 3  
tomater  
1 tsk. salt  
1/4 tsk. peber  
100 g revet ost  
smør



### Sådan gør man:

Rens broccolien og skær rodskiven af. Anvendes dybfrossen broccoli, er den renses i forvejen.

Kog broccolien i letsaltet vand, 5-6 min., og del den i mindre buketter og stykker.

Klip bacon i strimler og rist dem på panden.

Skær tomaterne i bådformede stykker.

Læg broccoli, bacon og tomater lagvis i et ovnfast fad.

Drys med salt og peber.

Fordele den revne ost over og læg nogle tynde smørskiver på.

Sæt fadet i ovnen, til osten er gylden og retten gennemvarm.  
Ovntemperatur 225°, 10 - 15 min.

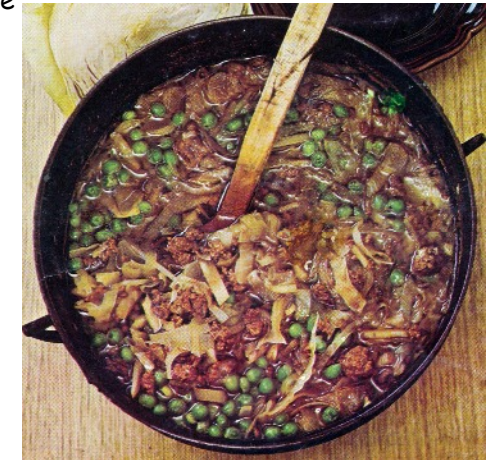
Serveres med groft brød eller kartofler.

## FYLDIG HVERDAGSSUPPE

En mættende suppe, lavet på hakket kød og kål.

### Vareforbrug (4 pers)

1 1/2 spsk. smør eller margarine  
250 g hakket oksekød  
1/4 selleri  
ca. 1/2 hvidkålshoved  
2 spsk. sennep  
1 laurbærblad  
1 1/2 l bouillon (terning)  
1 spsk. ægte soya  
salt, peber  
2 porrer  
1 pk. frosne ærter (115 g)



### Frengangsmåde:

Smelt fedtstoffet i en suppegryde og svits kødet heri. Rens selleri og kål og snit det fint. Svits det ligeledes i gryden. Tilsæt sennep og smuldret laurbærblad. Hæld bouillon og soya ved, og

smag til med salt og peber. Lad det koge ca. 10 min.

Rens porrerne og snit dem fint. Kom dem på suppen og kog endnu 5 min.

Kom ærterne i og varm igennem.

Servér i varme tallerkener.



## ROSENKÅLSUPPE MED BACON

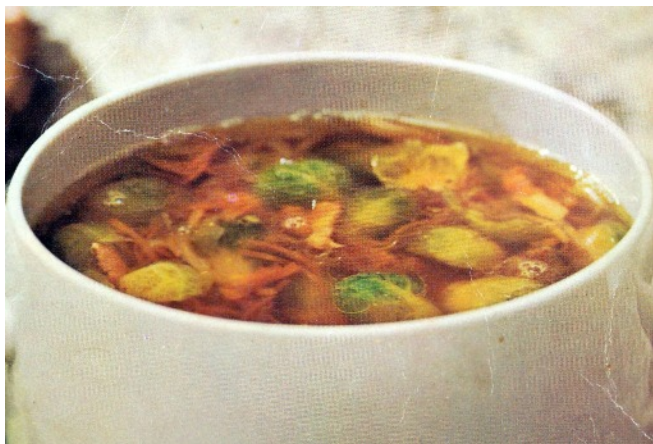
EN SUPPE, SOM MÆTTER OG ALENE RÆKKER SOM MÅLTID.

### VAREFORBRUG (4 PERS.):

1/4 KG ROSENKÅL  
2 LØG  
2 GULERØDDER  
200 G BACON  
1½ LITER BOUILLON SALT,  
1 LAURBÆR  
6 HELE PEBERKORN  
ROSMARIN,  
TIMIAN

### FREMANGSMÅDE:

RENS KÅLEN. SKÆR LØGENE I TYNDE SKIVER.  
RIV GULERØDDERNE PÅ DET GROVE JERN. SKÆR BACON I  
TERNINGER OG BRUN DET LET.  
STEG GRØNTSAGERNE I FEDTET. **LÆG** DET HELE I GRYDEN.  
KOM BOUILLON OG KRYDDERIER VED.  
LAD SUPPEN KOGE OP OG KOG 10-15 MIN., TIL KÅLEN ER MØR. .  
SMAG SUPPEN TIL, INDEEN SERVERING.



## Grillet mørbrad i svøb

2 små svinemørbrad  
1 løg eller 4-5 skalotteløg  
250 g svampe, gerne forskellige  
olivenolie til bruning  
1 spsk. frisk hakket eller 1 tesk. tørret timian  
salt, peber  
6 sk. lufttørret skinke

Løg og svampe brunes på panden.  
Mørbrad skæres på langs og bankes flade.  
Løg og svampe lægges på den ene mørbrad og dækkes med den anden.  
Pakkes ind i skinke og bindes med bomuldsgarn.  
Grilles ca. 30 min. på indirekte varme.



## SANDWICHTÆRTE MED LAKS OG SKALDYR

EN LÆKKER SANDWICHTÆRTE BLIVER ALTID VEL MODTAGET. TÆRTEN EGNER SIG FINT TIL EN BUFFET, HER ER OPSKRIFTEN PÅ EN FISK OG SKALDYRSVARIANT.

TID: CA. 3 1/2 TIME, HERAF 3 TIMER I KØLESKABET.

CA. 15 PORTIONER

3 RUNDE BUNDE (SE OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE)

### FYLD:

6 HAKKEDE HÅRDKOGTE ÆG  
2 DS (Å 170 G) KRABBER  
100 GR RØGET LAKS I SMÅ TERN  
1 DL CREMEFRAICHE, 18%  
100 GR LET MAYONNAISE  
1/2 DL FINTHAKKET FURLØG  
1/2 DL FINTKLIPPET DILD  
SALT, PEBER

### PYNT:

200 GR LET MAYONNAISE SE  
1 DL CREMEFRAICHE, 18%  
500 GR REJER MED SKAL  
100-200 GR RØGET LAKS  
60 GR LAKSEROGN  
1/4 - 1/2 AGURK  
CITRON

RØR INGREDIENSERNE TIL FYLDET SAMMEN. FORDEL DET MELLEM BUNDENE. RØR MAYONNAISE OG CREME FRAICHE SAMMEN TIL PYNTEN. RØR IKKE FOR MEGET, FOR CREMEN RISIKERER DA AT BLIVE TYND.

FORDEL BLANDINGEN OVENPÅ OG PÅ SIDERNE AF TÆRTEN.

PYNT MED PILLEDE REJER, SMÅ RULLEDE LAKSESKIVER, LAKSEROGN, AGURKESKIVER OG CITRON.

Den færdige tærte kan ikke fryses. Men bundene er fryseegnede.



## BUNDE TIL SANDWICHTÆRTE

1 RUND FORM, CA. 22 CM I DIAMETER, ELLER 2 FORME I HJERTEFACON, ELLER LIGNENDE FORME PÅ CA. 1 1/2 LITER

25 G R. GÆR

4 DL MÆLK

1 SPSK OLIE 1/2

TSK SALT

2 TSK SUKKER

1,1 LITER HVEDEMEL

SMULDR GÆREN UD I SKÅLEN.

LUN MÆLKEN MED FEDTSTOFFET TIL 37°C. HÆLD VÆSKEN OVER GÆREN OG RØR TIL DEN ER OPLØST. TILSÆT SALT OG SUKKER. RØR SÅ MEGET MEL I DEJEN, AT DEN SLIPPER SKÅLEN. DRYG LIDT MEL OVER DEJEN OG LAD DEN HÆVE TILDÆKKET CA. 30 MIN.

TAG DEJEN OP PÅ BORDET OG ÆLT DEN IGENNEM MED RESTEN AF MELET. FORM ET RUNDT BRØD OG LÆG DET I EN SMURT SPRINGFORM CA. 22 CM I DIAMETER.

LAD BRØDET HÆVE TILDÆKKET CA. 30 MIN. BAG DET PÅ EN RIST NEDERST I EN 200° C VARM OVN CA. 30 MIN. I VARMLUFTSOVN VED 175° C 35-40 MIN. VEND BRØDET UD PÅ EN RIST OG LAD DET KØLE AF UNDER ET KLÆDE. DEL DET I TYNDE BUNDE.

## Pengasius filet med pommes duchesse

En variant af den klassiske Sætunge Walewska. Her i en forenklet og billigere udgave med hverdagsfisk. (Filet af rødspætte eller anden fast fisk kan også anvendes).

Til 4 personer:  
4 Pengasius filet  
(kan købes i Fakta i pk. a 2 stk.)  
2-3 skalotteløg  
Ca. 2 dl fiskefond  
2 dl piskefløde  
2 æggeblommer  
50 g revet gruyere eller parmasan  
½ liter fiskefond (terning)  
Salt og peber



Pommes duchesse 1  
kg bagekartofler  
100 g smør  
3 æggeblommer  
Piskefløde  
Salt og peber



Læg fileterne side om side, foldet sammen i et smurt ildfast fad ovenpå lidt hakket skalotteløg. Hæld bouillon ved. Drys med salt og peber, og dæk med smurt bagepapir. Bag i en forvarmet ovn på 200° i 5-6 minutter, til fisken er en smule undertilberedt. Tag fadet ud og si forsigtigt væden over i fonden. Hold fisken varm.

Tilbered en opbagning af smør, mel og fiskefond. Tilsæt fløde og kog igen- nem. Smag til. Tag gryden fra varmen og rør æggeblomme og ost i saucen. Flyt fiskefileterne over på et pænt ildfast serveringsfad, hvorpå der er sprøjtet en rand af pommes duchesse. Læg rejer inden i fileterne og dæk med saucen. Stil fadet tilbage i ovnen ligeledes på 200 grader, til overfladen på saucen begynder at blive lidt gylden.

Server fisken pyntet med rejer.

Tips: kog fiskefondens lidt ind og tilsæt evt. en slat hvidvin.

Pommes duchesse

Kog kartofler møre. Mos dem, rør med smør, fløde og æggeblommer. Krydr med salt og hvid peber. Kom massen i sprøjtetylle med stjernetak og sprøjt dekorativt på serveringsfad. Gratinér i ovn, sammen med fisken.

## CREMETÆRTE

### CREMETÆRTE

4 æg  
2½ dl sukker  
2½ spsk vand  
1 dl mel  
3/4 dl marizena  
½ tesk bagepulver

Pisk æg og sukker til en luftig masse og tilsæt vandet. Pisk æggehviderne stive. Bland begge hold mel i ægge massen og tilsæt bagepulveret, vend forsigtigt de stiftpiskede æggehvider i. Kom dejen i en smurt bageform og bag den i ca. 25 min. ved 200°. Lad kagen afkøle og del den i to bunde.

### CREME:

1½ dl vand 1½  
dl sukker 1  
æg  
150 g smør  
1 citron  
2 spsk kakao

Sukker og vand koges til en tyk sukkerlage. Pisk ægget sammen og hæld sukkerlagen i i en tynd stråle, mens man pisker kraftigt. Fortsæt med at piske til cremen er afkølet. Rør smørret blødt og kom det i lidt af gangen. Del cremen i to dele. Smag den ene halvdel til med saften fra en citron og den anden med kakao. Sprøjt cremen ud i striber på den ene bund og læg begge slags creme mellem lagene og server den afkølet.

## Russiske blinis med laks

De rigtige russiske blinis kan serveres med stenbiderrogn eller laks som her. Og hvis man er helt ude i det glade vanvid - med ægte kaviar.



4 personer  
2 dl boghvedemel 1  
dl hvedemel  
20 g gær  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
3 dl mælk  
1 dl cremefraiche  
2 æg, delt i blommer og hvider  
25 g smeltet smør + smør til bagning  
røget laks i ganske tynde skiver  
finthakket rødløg  
cremefraiche  
hakket dild

Opløs gæren i den let lunede mælk. Tilsæt cremefraiche, boghvedemel, hvedemel, salt, sukker og æggeblommer. Rør dejen godt og sæt den et lunt sted i en times tid.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i dejen sammen med det smeltede smør. Bag små tykke pandekager på en blini-pande. Hvis man ikke ejer sådan én, kan de også bages på en stor tefal-pande, blot må man sørge for, at de ikke kommer til at røre hinanden, og at de ikke bliver større en 10-12 cm i diameter.

Hold blinierne lune i ovnen i en beholder med låg, så de ikke bliver tørre. Server dem lune med den røgede laks, det hakkede rødløg, cremefraichen og den hakkede dild. Eller, hvis der for alvor er højvande i kassen - kaviar. Men det skal altså være den ægte! Og giv en iskold Stolichnaya til.

## Bagte rødbeder med æbler og rosmarin

Rødbeder  
Æbler  
Rosmarin  
Peber  
Olie Hakket  
løg

Skræl rødbederne og skær dem i 1 cm tykke skiver.  
Læg dem i et ovnfast fad. Hæld lidt olie ved og drys med rosmarin og peber.  
Bag dem i 25 minutter i en forvarmet ovn ved 200 grader.  
Skær æblerne i både, læg dem i fadet og bag yderligere 5 minutter.  
Drys med hakket løg inden serveringen.

## Enebærkrydret vildsvinekølle med rødvinbraiserede rodfrugter

### Til 8 personer:

3000 g. vildsvinekølle med ben 1  
spsk. olie  
salt  
peber  
600 g. løg i både  
2 fed grofthakket hvidløg 2  
laurbærblade  
0,5 tsk. stødt allehånde  
5 hele enebær  
7,5 dl. rødvin  
1 kg rodfrugter f.eks. gulerødder - knoldselleri - persillerod og pastinak, i grove tern.

Brun vildsvinekøllen grundigt i olie, i en stor stegegyrde.

Tag kødet op og krydr med salt og peber.

Steg løgene, til de er brune, tilsæt hvidløg, allehånde, enebær, rødvin og vildsvinekølle. Læg låg på, og stil gryden i ovnen i 2 timer ved 200 grader C.

Vend kødet, kom rodfrugter ned omkring kødet, og læg låg på igen. Sæt gryden i ovnen endnu 1 timer. Tag kødet op og lad det hvile 20 minutter.

### Sauce:

Fisk grønsagerne op, sigt saucen over i en lille gryde, kog lidt ind, justér med piskefløde, smag til med rødvin, enebær, salt og peber. Jævn den evt. med en smørbole.

Kan serveres med smørstegte kartofler og grøn salat.



Side 87

## Enebærkrydret kalvesteg med rodfrugter

### Til 4 personer: 1

kg kalvesteg 1  
spsk. smør salt  
peber  
 $\frac{1}{2}$  liter bouillon  $\frac{1}{4}$   
liter rødvin 10  
skallotte løg  
2 fed grofthakket hvidløg 1  
laurbærblade  
5 hele enebær  
3/4 kg rodfrugter f.eks. gulerødder - knoldselleri - persillerod og pastinak, i store tern.

Brun stegen grundigt i smør (rigeligt smør), i en stor stegegyrde.

Krydr med salt og peber.

Tilsæt løg, hvidløg, enebær, rødvin, bouillon og laurbær. Læg låg på, og stil gryden i ovnen i 1 time ved 200 grader C.

Vend kødet, kom rodfrugter ned omkring kødet, og læg låg på igen. Sæt gryden i ovnen endnu ca. 45 min. Tag kødet op og lad det hvile 20 minutter.

### Sauce:

Fisk grønsagerne op, sigt saucen over i en lille gryde, kog lidt ind, justér med piskefløde, smag til med rødvin, enebær, salt, peber og evt. gelé. Jævn den evt. med en smørbole.

Kan serveres med smørstegte kartofler og grøn salat.



Side 88

## Grønne asparges med skinke

Til 4 personer:

1 -2 bundter friske grønne asparges (ca. 24 stk) 1 pakke lufttørret skinke (8 skiver)

De grønne asparges skylles og koges 1 minut i letsaltet vand.

3 - 4 asparges pakkes sammen med skinke og sikres med en tandstikker.

Varmes godt i gennem på grillen. Vendes nogle gange og servéres straks.



## Hvidvinsdampet fisk (velegnet til Miniovn)

Til 2 personer:

2 stk fiskefileer (f.eks. torsk, sej eller rødspætte (evt. frosne) 1 løg  
2 porrer  
3 gulerødder  
Smør, salt og peber (gerne citronpeber)  
Hvidvin  
Evt. fløde

Hak løget og snit de øvrige grønsager.  
Kog løget klar i fedtstof, tilsæt grønsagerne og varm igennem.  
Krydr.

Læg det hele i Miniovn eller i et ovnfast fad.  
Hæld hvidvin og fløde ved og placér de krydrede fisk ovenpå.  
Læg låg på miniovn (eller dæk fadet med staniol) og giv det en halv times tid ved middelvarme.

## Grillede bananer

### Ingredienser:

1 moden banan pr. person  
Rom eller anden spiritus  
Mørk farin  
Flødeskum

### Tilberedning

Grill bananerne på en ikke for varm grill. Vend ofte og bliv ved til skrællen er helt sort og bananerne er bløde indeni. Lav et snit på langs, fyld med rom og farin, afslut med flødeskum.

TIPS: Til børnene: Erstat rom og farin med chokoladestykker, evt. af pålægschokolade.

## Grillet kalkunbryst

### Ingredienser til 4 personer: 1

kalkunbryst  
Mozzarella  
Bacon i tynde skiver  
Salt og peber

### Tilberedning

Krydr med salt og peber, smør med mozzarella og pak ind i bacon.

Grilles på indirekte varme en lille times tid, afhængig af størrelsen



## Bagte rødbeder

med honning, rosmarin og mandler (4 personer)

### Ingredienser:

500 g skrællede rødbeder 2  
skrællede rødøg  
2 spsk. honning  
1 spsk. balsamico  
8 kviste rosmarin  
salt og peber  
150 g ristede mandler

### Fremgangsmåde:

1. Skær rødbederne og løgene i ensartede stykker, vend dem i honning og balsamico, krydr dem med salt og peber.
2. Kom dem i et ildfast fad sammen med rosmarinen.
3. Bag det 30-35 minutter, indtil rødbederne er møre.
4. Drys mandlerne benover.
5. Pynt med rosmarin



## KYLLING MARENGO

En meget berømt og gammel ret. Det siges, at Napoleon fik den serveret under et af sine slag. Han overnattede hos en bonde, og denne fremstillede retten af de ingredienser, han havde på gården.

### Vareforbrug (4 pers.):

2 små kyllinger  
150 g røget flæsk  
2 spsk. smør eller margarine  
4 flåede tomater  
1/2 dl tomatpure  
2 spsk. hvedemel  
1 dl hvidvin  
1 dl bouillon  
10 skalotteløg  
250 g champignon  
1 fed hvidløg  
salt, peber



### Fremgangsmåde:

1. Parter hver af kyllingerne i 4 stykker
2. Skær flæsket i terninger, og brun det i lidt fedtstof i en stegegryde.
3. Tag flæsket op og brun kyllingestykkerne i fedtstoffet.
4. I gryden kommer nu de flåede tomater, tomatpuré og flæsketerningerne.
5. Drys melet over og rør godt rundt. Tilsæt hvidvin, bouillon, de pillede løg og de rensede, halverede champignon. Retten skal småsnurre under låg ca. 1 time, til kyllingestykkerne er møre.
6. Smag retten til med knust hvidløg, salt og peber inden serveringen



## Laksegratin

Det er nemt at tilberede en gratin med fiskekonserves. Og det kan redde situationen, hvis der kommer uventede gæster, eller hvis familiens egne er »stemt« for lidt ekstra lækkert til middag.

Vareforbrug til 4 personer: 1  
ds. laks, 250 g  
1 citron  
1 bdt. dild  
2 kogte æg  
1/2 dl piskefløde  
1 dl mayonnaise  
salt, peber, paprika  
1/2 spsk. tomatpuré

Sådan gør man:

1. Rens laksen for mørkt skind og eventuelle ben og fordel kødet i 4 portionsforme- eller skåle.
2. Pres lidt citronsaft over og fordel lidt klippet dild på.
3. Skær æggene i skiver og læg disse over.
4. Pisk fløden og bland den med mayonnaisen.
5. Smag til med salt, peber, paprika og tomatpuré.
6. Fordel saucen over æggene og sæt formene i ovnen eller under grillen, til overfladen er gylden.
7. Server med et par dildkviste, brød og smør.



Side 95

## OKSEHALESUPPE

En helt vidunderlig suppe. Suppens kogetid er ret lang, så man må syse med noget andet mens den koger.

Vareforbrug (4 pers.):  
1 oksehale (ca. 750 g)  
1/2 pastinak  
gulerod  
1/4 selleri  
1 porre  
2 spsk. smør eller margarine  
2 l vand  
salt  
4-6 peberkorn

Til jævning:  
2 spsk. hvedemel  
1 spsk. smør eller margarine  
3 spsk. madeira  
1/2 dl hakket persille

Fremgangsmåde:

1. Skær oksehalen igennem i leddene. Skyl og tør evt. stykkerne.
2. Rens grøntsagerne og snit dem fint.
3. Varm fedtstoffet op i en stegegryde og brun kødstykkerne godt heri. Tag dem op.
4. Brun alle grøntsagerne, undtagen porren, i fedtstoffet i gryden. Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt så den snittede porre. Hæld vandet ved og krydr. Lad suppen koge til kødet falder fra benene, beregn ca. 3 1/2 time. Tag oksehalestykkerne op og pil kødet fra benene.
5. Skum og si suppen. Smelt fedtstoffet i gryden og bag op med mel og suppe. Smag til med madeira. Kom kødet i suppen og varm igennem. Drys med persille og server.

Kan serveres med: Flute eller groft brød



Side 96

## KASTANJESUPPE

Kastanjepuré kan købes i flere specialbutikker, MEN er oftest tilsat sukker og IKKE egnet til kastanjesuppe. Det er imidlertid enkelt at lave sin egen puré. Se side 181

Vareforbrug (6-8 pers.)

1/2 selleri

1 stort løg

1½ liter bouillon

ca. 800 gram kastanjepuré (se side 181)

500 g champignoner

salt, peber

2½ dl piskefløde

Fremgangsmåde:

Skræl sellerien og pil løget. Skær sellerien i små terninger og hak løget groft. Rens champignonerne og skær dem i skiver. Kog det hele (gem lidt champignon til pynt) i ½ liter bouillon til det er mørt, ca. 20 min. Blend og hæld i en gryde.

Tilsæt resten af bouillon, kastanjepureen og fløden.

Varm op under piskning. Smag til med salt og peber.

Hæld suppen i varme tallerkener og kom lidt rå champignoner på hver portion.

Kan serveres med:  
Brød.



## GULLASCHSUPPE

Tyskerne er faktisk eksperter i supper, og sådan en kraftig gullaschsuppe har man da lyst til at lave, når man kommer hjem og vil mindes den dejlige ferie.

Vareforbrug (4 pers.): 3/4

kg oksekød (kogekød) 1-2

kraftben

2 løg

1 peberfrugt

2 spsk. olie

1 tsk. kommen

1/2 spsk. paprika

2 fed hvidløg (knust)

1 laurbærblad

2-3 modne tomater

1 liter kraftig suppe

4 melede kartofler

2 gulerødder

evt. salt



Fremgangsmåde:

1. Skær kødet i terninger og svits dem i halvdelen af olien.
2. Svits derefter løg og peberfrugt, som er skåret i terninger.
3. Tilsæt krydderier, ituskårne tomater og kraftbenene. Hæld suppen ved og lad retten koge ca. 2 timer.
4. Skræl kartofler og gulerødder og skær dem i passende stykker og kom dem i suppen. Kog retten, til kødet er mørt.
5. Smag retten til, evt. med lidt salt, inden suppen serveres rygende varm.

Kan serveres med: Brød og et glas øl.

## Hvidløgssauterede æbler

(velegnet som tilbehør til fisk)

Til 2 personer:

3 æbler skaæres i både og vendes i smør på en varm pande 2-3 min. sammen med 1-2 fed knust hvidlog, 80 g sorte, halverede oliven og 3 spsk. grofthakket persille. Der smages til med salt og peber.

Inden servering vendes de varme æbler med 60 g fetaost i grove tern.

Serveres straks, evt. med frisktkogt pasta.

## Grønkålssuppe

(den hurtige)

Til 4 personer:

4 bouillonterninger 2  
liter vand  
1 pk. frossen grønkål (ca. 500 gram) 4  
mellemstore kartofler  
4 mellemstore gulerødder  
 $\frac{1}{2}$  selleri  
2 mellemstore porrer  
smør, salt og peber

Kog vand og bouillonterninger. Lad det bulder-koge nogle minutter for at undgå smagen af terninger.

Hæld lidt at bouillon i en gryde sammen med den frosne grønkål og lad den optø over svag varme.

Skær grønsagerne i fine terninger, porrerne i passende stykker. Sautér i smør. Kom grønkål og bouillon i gryden og lad det hele småkoge 15-20 minutter. Smag til med salt og peber inden serveringen.

Tips: Skal det gå ekstra hurtigt, brug frosne i stedet for friske grønsager.

## PASTA MED MASCARPONE OG RØGET LAKS

250 g frisk pasta, f.eks. tagliolini  
salt

ENDVIDERE:

3 fed hvidløg i tynde skiver

olivenolie

250 g babyspinat

150 gr. mascarpone (Italiensk, frisk flødeost uden salt lavet af komælk)

salt og peber

1 tsk. revet citronskal

100 g røget laks i skiver

citronbåde

Kog pastaen i rigeligt saltet vand, til den er al dente.

Dræn vandet fra, men gem 1-2 dl. Rist hvidløget i olivenolie i en stor gryde eller pande. Kom spinaten ved, og lad den næsten falde sammen. Tilsæt mascarponen, og lad den smelte og spinaten falde helt sammen. Smag til med salt, peber og citronskal. Tilsæt evt. lidt af kogevandet fra pastaen, hvis du synes, der mangler lidt »sauce«.

Anret pastaen toppet med skiver af laks, og servér straks med citronbåde til.



## Fyldte avocadoer

Avocadofrugter skal være helt modne før de anvendes. Det bedømmer man bedst ved at holde frugten i hånden og presse let med tommelfingeren nær stilken. Er frugten moden, giver skindet efter og går løst. Det modne frugtkød er gul/grønt i farven. Avocadofrugter modner ved stuetemperatur og opbevares derefter i køleskabet.

Vareforbrug til 4 personer: 2  
store avocadofrugter

1 citron

300 g dybfrosne rejer

1 dl ymer

1/2 dl piskefløde

1 spsk. hakket løg

1 spsk. chilisaucé (mild)

1 bdt. dild

salt



Sådan gør man:

1. Skyl og aftør avocadofrugterne, flæk dem og tag stenen ud.
2. Pres lidt citronsaft henover avocadofrugterne, så bliver de ikke mørke.
3. Fordel de optøede rejer i avocadoerne.
4. Bland ymer med letpisket fløde, hakket løg og chilisaucé og smag til med salt.
5. Hæld saucen over rejerne, garnér med et par dildkviste og sæt retten koldt til den skal serveres.  
Serveres med flutes eller ristet brød.

## Selleripuré

400 g. knoldselleri  
1½ dl. piskefløde  
3 spsk. Parmital eller parmasan

Selleri skrælles, skæres i små stykker og koges meget møre med fløde ved svag varme under låg, ca. 1/2 timer.

Låget fjernes, og fløden ved sellerien koges ind til tyk cremekonsistens.

Selleri og fløde blendes til en glat puré med Parmital og smages til med salt og peber.

## Tranebærkompot

100 g. tørrede tranebær  
50 g. brun farin  
2 dl. appelsinsaft

Tranebær, brun farin og appelsinsaft koges ved svag varme under låg i ca. 20 minutter og afkøles herefter.

## Iskold jordbærsuppe m. mynte parfait

8 pers. (Forberedes dagen før...)

### Jordbær suppe

500 g. jordbær (skyllede, nippede & halverede)

175 g. sukker

1 stk. citron, saften

½ stk. Polynesiske vanilje (gem den tomme vaniljestang) 2 dl. vand

+ lidt maizena udrørt i lidt vand (til at »jævne« suppen en anelse...)

### Mynte sirup

3 stk. store flotte myntekviste ½

dl. vand

50 g. sukker

### Mynte parfait

3 stk. flotte mynte kviste

¾ dl. pasteuriserede æggeblommer

2½ dl. piskefløde

alt mynte sirup

alle fintsnittede mynte blade

### Bagte gitre

1 stk. æg (eksempelvis 70 g. - vej hele ægget med skal, hvis ægget vejer 75 g., anvendes 75 g. sukker & 75 g. mel.)

70 g. sukker

70 g. hvedemel

+ lidt neutral olie (evt. majsolie) til at fedte bagepladen med. + lidt finthakkede usaltet pistaciekerner

### Jordbær suppe

Vaniljestangen flækkes på den lange led og vaniljekornene skræbes ud med en lille kniv. Kornene mases på ordet med en anelse af sukkeret med en palet, således at kornene skilles ad. Vaniljesukker, de tomme vaniljestænger, sukker, jordbær, citron saft og vand koges til jordbærene er møre - ca. 15 minutter.

fortsættes ...

## Iskold jordbærsuppe m. mynte parfait (fortsat)

Jævn en anelse med den udrørte maizena - pas på, kun lidt!! Skum af og tag gryden af varmen. Fisk de tomme vaniljestænger op. Blend hele herligheden og afkøl i køleskab til næste dag...

### Mynte sirup

Bladene tages af myntekvistene, finthakkes og gemmes til senere. De ribbede stilke, sukker og vand koges til sirup 5 - 6 minutter & tages af varmen - afkøles let...

### Mynte parfait

De pasteuriserede æggeblommer piskes luftige med en håndmikser. Fisk myntestikkene op af siruppen og kassér dem. Tilføj de piskede blommer siruppen lidt ad gangen, mens der stadig piskes. Tilføj hakket mynte...

Piskefløden piskes til let skum og vendes i mynteblandingen. Iscremen fyldes i 8 stk. udvalgte forme (100 ml) og nedfryses straks til næste dag...

### Bagte gitre

Sukker og hvedemel blandes. Ægget piskes i, til dejen er uden klumper - det kan virke lidt umuligt, men ér det ikke... Smør en bageplade let men jævnt og kom dejen i en plastik engangssprøjtepose (alternativt et »cornet«; kræmmerhus foldet af bagepapir. Klip spidsen af og sprøjt dejen tyndt ud i gitre, ca. 8 cm i diameter. Drys med lidt finthakkede pistacie. Bages kun nogle få minutter ved 160 grader til de er let gyldne.

Vigtigt; Gitrene løsnes med en palet lige så snart de kommer ud af ovnen. De er lidt skrøbelige, så det er en god idé at lave nogle ekstra. De bagte gitre kan opbevares forsigtigt i en kagedåse et par dage, med bagepapir lagt imellem...

### Anretning

Den iskolde suppe øses op i 8 stk. smukke dybe tallerkner. Mynte parfaiterne befries fra formene og placeres midt i suppen. Tryk dem let ned så de fæstner i bunden. Placér de afkølede bagte gitre ovenpå parfaiterne og drys slutteligt med finthakkede pistacie.

## Isdessert med grillet ananas og citrongræssauce

### Ingredienser

2 store citrongræs

1-2 limefrugter

Ca. 5 spsk sukker

4 dl vand

1 ananas

Is, f.eks. vaniljeis, alternativt vaniljecreme.

### Fremgangsmåde:

Bank citrongræsset og hak det groft. Pres saften af limefrugterne.

Kom begge dele i en gryde med sukker og vand og kog op. Sluk og lad det trække i mindst 30 min.

Si og hæld i en kande.

Del ananassen i kvarte og fjern den midterste grove kerne.

Fjern skrællen og del hver i 2 tykke skiver

Grill til stykkerne får farve, og server med citrongræssauce og is.



## Karbonader med spinat og svampesauce

Ingredienser (4 personer)

500 gram hakket kalv og flæsk 1

æg

Mel

Rasp

$\frac{1}{2}$  pakke frossen spinat eller tilsvarende frisk 1

løg

2 - 3 fed hvidløg

250 gram svampe, f.eks. Karl Johan eller tilsvarende tørrede.

(tørrede svampe skal udblødes mindst 1 time - følg anvisningen på pakken)

1 dl hvidvin

$\frac{1}{2}$  liter piskefløde

Smør, salt, peber

Farsen formes i 8 tynde karbonader.

Spinaten dampes let i egen væde og klemmes fri for vand.

Fint hakket løg og hvidløg klares i smør.

Spinaten fordeles på 4 karbonader (gem lidt til sauceen).

Halvdelen af de klarede løg og hvidløg fordeles ovenpå spinaten. Karbonaderne lægges sammen og paneres i mel, æg og rasp, krydret med salt og peber, inden de steges i rigeligt smør.

Svampene renses/udblødes og hakkes, kommes i gryden med den anden halvdel af løg/hvidløg blandingen og dampes til væden er borte. Tilsæt hvidvin og kog ind. Fløden tilsættes og koges ind til sauceen har en passende konsistens. Hak resten af spinaten fint og tilsæt, inden sauceen krydres med salt og peber.

Serveres med små, nye kartofler.



## Kringle

2 dl. vand

1 pk. gær

3 store æg eller 4 små 3

spske sukker

300 gram margarine 500

gram mel

Vand, gær, æg margarine og sukker (margarine i små stykker og gæren smuldres) lægges i en skål, og skal stå ca.  $\frac{1}{2}$  time før dejen blandes.

Melet blandes i så det bliver en ensartet dej (temmelig blød dej)

Hæves 1 time.

Rulles ud så det passer i højden til en bradepande og ca. 80 cm i længden, deles i 4 baner a ca. 20 cm.

Fyld:

200 gram margarine

225 gram sukker

en stor spske kanel

rosiner

bland det hele godt sammen og læg fyldet i midten af de 4 baner.

Luk hver bane sammen om fyldet, og tryk sammen. Pensles med æg og drysses med sukker. Læg banerne bradepanden og lad dem hæve  $\frac{1}{2}$  time.

Bages ved 225 grader i 4 min., derefter skrues ned til 200 grader og bages i ca. 10 min.

NB: fyld kan erstattes med marcipan, chokolade eller evt. æbler og kanel/sukker.



## Kartoffelsalat med spidskål og rygeost

250 gram kolde, kogte kartofler  $\frac{1}{2}$   
spidskål  
150 gram ærter

4 store spiseske fulde creme-fraiche 4  
store spiseske fulde mayonaise  
 $\frac{1}{2}$  bæger rygeost  
Salt, peber og purløg

Kartofler i tynde skiver, fintsnittet spidskål og ærter blandes i en salatskål.

Creme-fraiche, mayonaise og rygeost røres sammen, krydres med salt og peber og tilsættes.

Drys med purløg inden serveringen.



## Spidskålsgratin (kan også laves med hvidkål)

1 spidskål, fintsnittet (eller  $\frac{1}{2}$  hvidkål)  
500 gram hakket flæskeskæg  
2 store løg, hakkede  
Smør  
4 små eller 3 store æg  
 $1\frac{1}{2}$  - 2 dl. mælk  
salt, peber

Fordel den fintsnittede kål i et smurt, ovnfast fad.

Svits kødet sammen med de hakkede løg i smør på panden, krydr med salt og peber og fordel kødet henover kålen.

Pisk æggene sammen med mælken og hæld det over.

Dæk med folie og sæt fadet i oven ved 200 grader i ca. 40 minutter.

Servér groft rugbrød til.





## Pasta med kalvekød og kantareller



Til 3 personer:

450 gr. kalvekød i strimler 1  
spsk. olie  
200 gr. kantareller  
1 hakket rødløg  
1 fed hakket hvidløg  
50 gr. soltørrede tomater i strimler 2  
 $\frac{1}{2}$  dl fløde  
1 dl hakket persille  
50 gr. reven pecorino (italiensk fåreost)  
300 gr. fettucine  
Salt

Brun kødstrimlerne i olien og tag dem af. Rist løg, hvidløg og svampe, der er skåret i mindre stykker ved høj varme, til de er gyldne. Tilsæt kødet igen sammen med de soltørrede tomater. Hæld fløden på, lad den koge op og smag til med salt og peber. Kog fettucinen i letsaltet vand og vend den i. Server pastaen drysset med friskrevet pecorino og persille.

## PASTA MED MASCARPONE OG RØGET LAKS

250 g frisk pasta, f.eks. tagliolini  
salt

ENDVIDERE:

3 fed hvidløg i tynde skiver  
olivenolie  
250 g babyspinat  
150 gr. mascarpone (Italiensk, frisk flødeost uden salt lavet af komælk)  
salt og peber  
1 tsk. revet citronskal  
100 g røget laks i skiver  
citronbåde

Kog pastaen i rigeligt saltet vand, til den er al dente. Dræn vandet fra, men gem 1-2 dl. Rist hvidløget i olivenolie i en stor gryde eller pande. Kom spinaten ved, og lad den næsten falde sammen. Tilsæt mascarponen, og lad den smelte og spinaten falde helt sammen. Smag til med salt, peber og citronskal. Tilsæt evt. lidt af kogevandet fra pastaen, hvis du synes, der mangler lidt »sauce«.

Anret pastaen toppet med skiver af laks, og servér straks med citronbåde.



## Bøffer med gratinerede bønner og flødestuede dragtkantereller

Til 4 personer:

4 bøffer (kan erstattes med andet kød)

1 pk. frosne Haricot Vert Et  
fintsnittet løg  
100 gr. revet parmasan ost

400 gr. dragtkantereller  
1 - 2 fed finthakket hvidløg En  
håndfuld fintsnittet persille 1/4  
liter piskefløde

Smør, salt og peber



Kog de frosne Haricot verts i letsaltet vand et par minutter. Hæld vandet fra og læg dem i et smurt, ovnfast fad. Fordel løgene henover og sæt dem i en forvarmet ovn, 200 gr. i 10 minutter. Drys med ost, sæt temperaturen op til 225 gr. og gratinér i yderligere 10 min.

Steg kødet i rigeligt smør på begge sider. Krydr med salt og hvidløgspeber.

Damp svampene i rigeligt smør indtil væsken er fordampet. Hæld fløde, hvidløg og persille ved. Krydr med salt og peber og kog ind til passende konsistens.

Servér straks, evt. med et stykke flûtes.

Tips: Dragtkanterellerne kan erstattes med andre svampe.

## Kalveschnitzler med tomatbagte bønner

(4 pers.)

4 kalveschnitzler  
Saften af  $\frac{1}{2}$  citron  
1 spsk. grov dijon sennep 1  
spsk. hakket kapers  
 $\frac{1}{2}$  tsk. salt  
 $\frac{1}{2}$  tsk. peber  
3 spsk. rasp  
2 spsk. smør til stegning 2  
spsk. hakket persille  
1 spsk. olie  
1 fed hvidløg  
 $\frac{1}{2}$  dl hakket persille  
300 gr bønner  
300 gr blommetomater  
1 spsk. balsamico

Tilbehør:  
Kartofler

Bland kapers, rasp, salt og peber til en panering. Rør senneppen med citronsaften. Vend schnitzlerne i citronsenneppen og herefter i paneringen. Steg schnitzlerne i smørret i 5-7 min. på hver side. Blancher bønnerne og lad dem dryppe af i en sigte. Skyl tomaterne og skær dem i kvarte. Sauter hvidløg, persille, bønner og tomat i olien i et par minutter, tilsæt balsamicoen og servér med kartofler



## Kartoffelgratin med parmesan

(4 pers.)

Server den luftige kartoffelgratin som tilbehør til stegt kød eller som let hovedret ledsaget af brød og grøn salat.

200 g kartofler 6

æg

(30 g parmesanost (af et helt stykke)

Salt og friskkværnet peber

2 spsk. rasp

Smør til formene

4 smø gratinforme

(ell. en stor ovnfast skål)

Skræl kartoflerne og kog dem møre i usaltet vand i ca. 20 min. Pres de kogte kartofler gennem en kartoffel presser eller mos dem med en gaffel. Lad mosen dampe lidt af.

Tænd ovnen på 200°. Vend æggene i den lune kartoffelmos 1 ad gangen.

Riv parmesanosten, vend den godt sammen med kartoffelmosen og smag til med salt og peber.

Smør gratinformene med smør og drys dem indvendigt med rasp. Fordel kartoffelmosen i formene og bag dem i ovnen i ca. 15 min., til de er gyldne og sprøde på toppen.

TIPS: Halvdelen af kartoflerne kan erstattes med knoldselleri, jordskokker eller pastinakker. Du kan også vælge at lave mosen udelukkende med rodfrugter.



## Appelsindessert med kanel

Denne raffinerede appelsindessert stammer fra Orienten, hvor man ofte anvender krydderier på en utraditionel måde. Det lyder overraskende at bruge kanel til appelsiner, men retten er absolut et bekendtskab værd. Appelsinerne kan evt. serveres til flødeis.

Vareforbrug til 4 personer:

4-6 appelsiner

4 spsk. flormelis

$\frac{1}{2}$  tsk. stødt kanel

Skrub 2 of appelsinerne med en børste, og tør dem godt. Riv skallen på rivejernet.

Appelsinerne skrælles og skæres i tynde skiver og eventuelle kerner fjernes.

De lægges taglagt på et ret stort fad.

Der drysses med florsukker, kanel og til slut den revet appelsinskal. Serveres kold med vanilleis.



## TORSKESOUFFLE

2 spsk. smør 3  
spsk. mel  
3 dl mælk salt  
peber  
4 dl kogt torskekød, evt. rester 3 æggeblommer 5  
æggehvider, stiftpiskede 2 tsk. maizenamel  
fedtstof til fadet

Smelt fedtstoffet i en gryde og lav en tyk opbaging med mel og mælk.  
Kog opbagingen godt igennem under piskning og krydr med salt og peber.  
Køl den af og pisk så æggeblommerne i en ad gangen. Tilsæt de kogte  
fiskestykker.

Vend maizenamel i de stiftpiskede æggehvider. Smør en souffléskål eller  
ovnfast skål med høje kanter med smør.  
Vend æggehviderne i dejen og fyld skålen 3/4 op.  
Bages ved 200 grader i ca. 45 minutter.  
Torskesouffle serveres med smeltet smør og citronsnitter

## FARFARs KØDSOVS

Opskriften er hemmelig!

## Saltbagte kartofler med kantarelsmør og hakkebøf

4 personer.

Saltbagte kartofler: 1  
kg nye kartofler 1/2  
bundt timian 800 gr  
groft salt

Kantarelsmør:

10 gr tørrede kantareller  
1509 gr blødt smør  
1/4 bundt purlæg  
friskkværnet peber

Hakkebøffer:

500 g hakket oksekød  
salt og friskkværnet peber  
lidt olie til stegning

Saltbagte kartofler:

Tænd ovnen på 200°. Skrub kartoflerne grundigt, og læg dem i et ovnfast fad. Hak timian groft, bland det med saltet, og fordel det hen over kartoflerne. Bag kartoflerne i ovnen i ca. 1 time, til de er fuldstændig møre.

Kantarelsmør:

Læg de tørrede kantareller i blød i en skål med lunkent vand i 30 minutter. Skyl dem herefter grundigt, og vrid dem fri for væske. Hak de udblødte kantareller fint, og brun dem på en pande i 1 spsk smør i ca. 2 minutter. Lad dem herefter afkøle helt. Hak purløg fint, og rør det sammen med smør og kantareller. Smag til med peber, og sæt det på køl.

Hakkebøffer:

Form kødet til 4 bøffer, og krydr med salt og peber. Opvarm en pande med lidt olie, og steg bøfferne 3-4 minutter på hver side, til de er netop gennemstegte.

Servering: Børst saltet af kartoflerne, og server dem med kantarelsmør, hakkebøffer og fx en skal grøn salat.

## Grillet MULTE

Mulde filet i stykker marineres 1 time i lige dele citronsaft og olie, med hvidløg og frisk dild

Grilles med skindsiden nedad indtil æggehvite stofferne er borte.



## Grillet and med Sauterede ærter med spinat og Tomatbruchetta

Ingredienser ( 4 pers.):

1 stk. and, skylles (husk at fjerne posen med indmad)  
salt og peber

Fyld:

250 g markchampignons, rensset  
og sauteret i olie

1 spsk. honning 2

spsk. soja

1 spsk. rosmarin 1

spsk. timian

Tænd grillen.

Klip vingespidserne af anden og gnid den ind- og udvendigt med salt og peber Bland de stegte svampe med de øvrige ingredienser og kom fyldet i anden. Luk anden med kødnåle og bind op med stegesnor. Pensl brødene og grill dem af. Træk kullene over i den ene side af grillen og kom fyldet læg anden i den modsatte side med ryggen nedad. Læg låg på og steg 45 min. Vend anden og steg yderligere 1 time.

Sauterede ærter med spinat:

25 g bacon i tern

2 løg eller 4 skalotteløg

1 spsk smør eller andefedt

500 g ærter - friskbælgede eller frosne

Evt. ½-1 dl suppe fra anden

400 -500 g frisk babyspinat

½ bakke kørvel, estragon eller 1 lille potte dild

Kom bacon i en stor sautepande eller gryde. Svits dem nogle minutter. Hak løgene og svits dem i gryden i smørret eller andefedt til de er møre.

Tilsæt ærter og evt. lidt suppe fra anden. Varm det igennem. Vend spinaten i. Den skal kun lige falde lidt sammen. Smag til med salt og peber. Pynt med kørvel

Tomatbruchetta:

8 skiver brød

Olivenolie til pensling

3 stk. tomater, skåret i tern

1 spsk. olivenolie ½

tsk. salt

1 stk. forårsløg, snittet

Smør brødkiverne med olie og grill dem. Bland tomater med olivenolie og salt. Anret på de grillede brødkiver og strø med forårsløg  
Server den grillede and med grillsalat og lune tomatbruchetta.

## TAFELSPITZ

### Tafelspitz

Fire personer

### Ingredienser:

1 okseculotte (udskæring skal lige tjekkes!)

1 løg stukket med hele nelliker

2 gulerødder

½ lille selleri

1 krydderbuket (persille, timian, laurbær)

Oksebouillon (nok til at dække kød og urter)

### Scnittlauchsauce / purøgssauce:

2 bundter purøg

2 skiver franskbrød

1/4 l. piskefløde

2 pasteuriserede æggeblommer

2-3 spskf. hvidvinseddike

1 dl. olie (ikke oliven)

salt, peber, sukker

### Æblepeberrod:

1 kg. madæbler

15 cm peberrod

### Fremgangsmåde:

Kom kød, urter og krydderbuket i en gryde, og hæld bouillon på, så det dækker. Bring det i kog og skum af. Dæmp varmen, og lad kødet snurre under låg, til det er ganske mørt, 1½-2 timer.

Lad kødet blive lunkent i suppen. Suppen hører ikke med til retten, men man kunne evt. koge den ind, til den smager godt og kraftigt, og så pochere marvstykker i den, og servere den som forret med lidt ristet rugbrød og groft salt.

### Scnittlauchsauce / purøgssauce:

Afskorp to tykke skiver franskbrød og udblød dem i 2 dl. fløde. Kom det udblødte franskbrød i en blender med æggeblommerne og eddiken. Mens der blendes, tilsættes olien lidt ad gangen. Hvis det bliver for tykt, kan man fortynde med resten af fløden.

Smag til med salt, peber og lidt sukker. Klip purøg fint og rør det i saucen.

### Æblepeberrod:

Til æblepeberroden skrælles æblerne. Man fjerner kernehus, skærer dem i mindre stykker, og damper dem møre i en gryde med en lille smule vand i bunden.

Mos dem groft og lad dem køle af. Smag evt. til med en anelse sukker, hvis de er meget sure, men det må endelig ikke blive sødt. Riv peberroden fint og bland den i æblemosen.



## PH's is i ismaskine

### Chokoladeis

4 æggeblommer  $\frac{1}{2}$   
stang vanilje  
30 gram orangechokolade (70 %)  
30 gram mørk chokolade (70 %) 2  
dl skummet mælk  
2 dl piskefløde  
50 gram flormelis

Mælk og vanilje varmes op (må ikke koge) og tilsættes chokoladestykker, som smeltes. Blandingen afkøles.

Æggeblommer og flormelis piskes. Mælkeblandingens tilsættes.

Flødes piskes og tilsættes.

Anbringes i køleskab nogle timer inden isningen.

### Jordbær/hindbæris

2 æggeblommer  
200 ml letmælk  
200 ml piskefløde  
70 g flormelis  
5 g vaniljesukker  
250 g jordbær eller hindbær

1. Pisk æggeblomme, flormelis og vaniljesukker, til massen bliver lys.
2. Tilsæt den kolde mælk.
3. Pisk fløden til flødeskum.
4. Tilsæt flødeskummet til massen og bland det hele, til der opstår en homogen masse.
5. Mos jordbær/hindbær.
6. Tilsæt jordbær-/hindbærmosen til massen og bland det hele, til der opstår en homogen masse

### Vaniljeis

2 æggeblommer  
2 dl skummetmælk 2  
dl piskefløde  
 $\frac{1}{2}$  stang vanilje  
60 g flormelis  
10 gr vaniljesukker

## Madeleinekager

2 store æg  
2 dl. sukker  
1 tsk. vanillesukker  
4 spsk. yoghurt naturel eller A38  
2.5 dl. hvedemel  
1 tsk. bagepulver  
1 citron revet skal heraf 125  
g. smettet smør  
Pynt flormelis

Tænd ovnen og sæt den på 200 grader.

Smør madeleineformen og drys den med sukker.

Pisk æg og sukker sammen indtil det bliver lyst og skummende, ca. 5 min.

Pisk vanillesukker og yoghurt i.

Pisk hurtigt mel bagepulver, citronskal og smettet smør i. Dejen skal være flydende.

Hæld dejen i madeleineformens huller, ikke helt til kant da de jo hæver lidt.

Sæt ovntemperaturen ned til 180 grader og bag kagerne ca. 8 min.

Vend kagerne ud på en rist, og bag resten af dejen.

Drys de afkølede madeleines med flormelis,



## Mor Klumps pandekager



**200 gram mel**



**5 dl mælk**

**3 æg**

**1/4 tsk salt**



**1 tsk sukker**

**1 spsk olie**



**50 gram smør**



**Pisk mel og mælk sammen.**

**Pisk æg, salt, sukker og olie i.**



**Steg dem gyldne i smørret.**

## Salat med Bedstemordressing

1 stk icebergssalat 2  
dl fløde  
1 citron  
2 spsk sukker  
Havsalt og friskkværnet peber

Skyl og slyng salaten tør.  
Pluk salatbaldene i mindre stykker  
Hæld fløden i bunden af en salatskål  
Pres citronsaft i skålen  
Rør dressingen sammen med sukker, havsalt og peber  
Smag dressingen til med sukker og/eller citronsaft. Smagen skal være sur og sød på én gang.  
Læg salaten i skålen. Vend salaten rundt med dressingen, lige før serveringen.



## Frikadeller

500 gram blandet fars (kalv og flæsk) 1  
stort finthakket løg  
1-2 fed finthakket hvidløg  
1 æg  
1 spsk mel  
Mælk  
Salt og peber

Rør fars, løg, hvidløg, æg og mel sammen.  
Supplér med mælk, til passende konsistens  
Smag til med salt og peber

Dellerne formes i hånden med en ske og steges i rigeligt smør

## Knuste kartofler med strimlet kål og porrer

4 personer

700 g melede kartofler kogt netop møre 4  
spsk olivenolie  
75 g smør  
2 porrer gjort i stand og i tynde skiver  
Grønt kål (fx 1/4 savoy eller ½ spidskål), i strimler  
Friskkværnet sort peber  
2 spsk klippet, frisk purløg  
2 spsk hakket, frisk persille

1. Mos kartoflerne groft med en gaffel.
2. Opvarm halvdelen af olien og halvdelen af smørret i en wok, tilsæt porrer og kål, og dæk med låg. Steg for lav varme 4-5 min., til grønsagerne er blødgjorte. Tag dem op og sæt til side.
3. Hæld resten af olien og smørret i wokken, og put kartoflerne i, når det bruser.  
Steg uden låg for middel varme ca. 10 min. Vend kartoflerne jævnligt, så de bliver brune over det hele.
4. Put porrer og kål tilbage i wokken, når kartoflerne er gyldne, rør det godt sammen, og steg 1 min.
5. Krydr med friskkværnet sort peber; og servér med purløg og persille drysset over.

## Franske FLûtes

3 dl mælk  
25 g gær 10  
g sukker 10 g  
salt  
20 g smør  
mel

Mælken opvarmes til ca. 28°C, eller så meget at den er håndlun, tilsættes derefter gær, salt, smør og sukker.

Når det hele er rørt godt ud og alt er opløst, tilsættes melet, til dejen har en passende konsistens.

Dejen skal nu ligge i 60 min., formes til flutes og ligge yderlig i 30 min.

Fluten smørres med et udrørt æg. Bages ved 180 grader varmluft i 20-25 min. eller til de er sprøde og gyldne.

Da melet, der anvendes kan være af forskellige kvaliteter, kan der ikke siges hvor meget der skal bruges, men sørg for at dejen har en lind konsistens.



## GROVBOLLER

De nemmeste grovboller, lavet med ingredienser du med stor sandsynlighed har liggende i forvejen. Der bruges ikke meget fedtstof og med fuldkornshvedemelet bliver bollerne rigere på sunde fibre.

Til 8 stk: 25  
g gær  
3 dl vand 2½  
teske salt  
1 spsk olie  
1½ dl fuldkornshvedemel  
Hvedemel  
1 æg  
Lidt vand



Opløs gæren i vandet i en skål. Kom salt, olie og fuldkornshvedemel i. Bland gradvist hvedemel i til dejen har den rette, smidige konsistens.

Ælt dejen godt til den er jævn og sammenhængende og ikke klæber til bordpladen. Lad den hvile et lunt sted i en time, overdækket med f.eks. et viskestykke.

Rul dejen til boller og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad dem hvile overdækket i yderligere 20 minutter.

Pisk ægget sammen med en smule vand og brug det til at pensle grovbollerne med.

Kom dem i ovnen ved 180 grader varmluft i 20 minutter eller til de har en fin, gylden overflade.

## Rosenkålsgratin

### Ingredienser:

1000 gram Rosenkål  
500 gram Svinekød, hakket ca. 10 % fedt  
2 spsk. Hvedemel  
2.5 dl. Letmælk  
1 Æg

Salt  
Peber

### Gratinsovs:

50 gram Smør  
75 gram Hvedemel  
3 dl. Letmælk  
6 Æg

### Endvidere:

Rasp  
Smør

Skær rodkvilen af rosenkålen og befri dem for visne blade og skyl dem godt. Kog dem 5 min. i letsaltet vand og hæld vandet fra.

Rør kød med mel - mælk - æg og salt og peber.

Læg farsen i et smurt ovnfast fad og fordel rosenkålen ovenpå. Smelt fedtstoffet til gratinsovsen - rør mel i og spæd med mælken. Kog sovsen godt igennem og krydr med salt og peber. Tag gryden af varmen og lad den køle lidt inden æggene røres i ét ad gangen.

Bred gratinsovsen ud over rosenkålene. Sigt et tyndt lag rasp over og kom smør eller margarineklatter øverst. Sæt fadet i ovnen 50-60 min. ved 175 grader.

Server gratinen med smeltet smør.



## Vildtgryde med svampe

### Ingredienser

- 600 g. vildtkød, skåret i grove tern. -  
100 g. bacon  
- 2 rødløg  
- 1 hvidløg  
- 150 g. kantareller  
- 1 stor spsk. smør  
- 1,5 dl. hvidvin  
- 3 dl. vildt- el. hønsefond  
- 2 dl. piskefløde  
- en lille håndfuld hakket timian  
- 4 knuste enebær  
- 1 spsk. ribsgelé el. tyttebærsyltetøj -  
salt og peber



### Fremgangsmåde

Skær kødet i passende stykker, skær rødløgene i både, hak hvidløget fint. Skær svampene i mindre stykker.

Tænd ovnen og sæt den til 150 C.

Tænd nu op for en stor gryde, og tilsæt baconen. Når en stor del af fedtstoffet er trukket ud af baconen, tilsættes vildtkødet. Vildtkød er ret magert kød, så det komplimenteres glimrende af bacon, der også samtidig salter retten. Brun kødet i gryden et par minutter. Tilsæt herefter rødløg, hvidløg og timian, og rør godt rundt.

Imens tændes op for en mindre gryde, og smørret smeltes heri. Sautér kantarellerne i denne gryde, og tilsæt herefter svampene til gryderetten. Tilsæt evt. de knuste enebær. Tilsæt tilsidst hvidvin, fond og piskefløde, og retten skrues ned til simreblus.

Sæt nu hele gryden, med låg, ind i midten af den forvarmede ovn, og lad retten simre stille og roligt i ca. to timer, eller til kødet er mørt. Tjek gerne halvvejs om der skal tilsættes lidt vand, eller røres en omgang. Inden servering smages retten til med salt, peber, og enten ribsgelé eller tyttebærsylt.

## Spidskålsalat

### Ingredienser:

0,5 spidskål (ca. 350 g i snittet vægt uden stokken og de yderste blade)  
4 forårsløg  
100 g ananas på dåse  
3 dl cremefraiche (gerne 18%)  
2-3 tsk. dijonsennep  
1 tsk. honning  
1 tsk. citronsaft  
Salt og peber  
Hakket persille (valgfri)

Kasseér spidskålens yderste blade og snit resten undtagen stokken i strimler. Skyld den snittede spidskål og "kram" den med hænderne, så den blødgøres en smule. Snit forårsløg og skær ananas i mundrette bidder. Vend begge sammen i en skål med den snittede spidskål.

Bland cremefraiche med sennep, honning, citronsaft, salt og peber samt eventuelt en smule hakket persille. Smag til og vend i skålen med spidskål. Opbevar på køl, indtil salaten skal serveres.



## Gulerødder med timian

2 spsk. akaciehonning (almindelig honning kan også anvendes)  
1 tsk. timian, tørret eller frisk  
0,5 tsk. salt  
500 g gulerødder  
1 tsk. rapsolie  
2 spsk. vand

Gulerødderne skrælles og skæres i stave.  
Olie, vand, akaciehonning, timian og salt blandes.  
Gulerødderne vendes i blandingen fx ved at ryste det hele i en frysepose.  
Gulerødderne hældes i et ildfastfad og bages i ovn ved 180 grader i ca. 20 min.

## Gulerodsboller

### Ingredienser:

3 dl. Vand  
25 gram Gær  
0.5 tsk. Salt  
2 spsk. Olie  
150 gram Gulerødder  
3/4 dl. Solsikkekerner 1  
tsk. Sukker  
Hvedemel

### Pensling:

1 Æg

Gulerødderne skrælles og rives groft.

Gæren røres ud i det lunkne vand og det hele blandes og æltes godt. Hæver lunt og tildækket med et viskestykke ca. 1 time.

Formes til 10 boller. Efterhæver 30 minutter.

Bollerne pensles og bages ved 210 grader C. alm. ovn i 20 minutter.



## Pærer Belle Helene

### Ingredienser til pærer Belle Helene (4 pers.)

4 pærer

Sukkerlage  
3 dl vand  
100 g sukker  $\frac{1}{2}$   
vaniljestang  
 $\frac{1}{2}$  l vanilje- eller nougatis

Chokoladesauce  
150 g mørk chokolade  
 $1\frac{1}{2}$  dl mælk  
 $\frac{1}{2}$  dl piskefløde  
1 tsk. sukker  
15 g smør



Fremgangsmåde til pærer Belle Helene  
Skræl pærerne, skær dem i halve og fjern kerne-husene, det er nemmest med en teske.

Sukkerlage: Kog vand og sukker op. Flæk vaniljestangen og tilsæt den. Læg pærerne i den kogende lage og lad dem mørne 6-8 min. Tag pærerne op og køl dem af.

Chokoladesauce: Bræk chokoladen i mindre stykker og kom dem i en tykbundet gryde sammen med mælk og fløde. Varm langsomt op til kogepunktet. Tilsæt sukker og smør, når chokoladen er smeltet, og rør det sammen.

Kugl isen op og læg den i portionsglas med pærerne oven på. Hæld lidt af saucen over og servér resten til.

Tip: Saucen kan laves i forvejen og lunes forsigtigt.

## Vildtterriner

700 gram hakket kød af råvildt 250  
gram hakket magert svinekød 2  
store løg  
100 gram hakkede, syltede drueagurker 1  
æg  
2 dl mælk  
2 dl danskvand  
 $\frac{1}{2}$  teske revet muskatnød  
1 teske oregano  
1 teske paprika  
 $1\frac{1}{2}$  teske salt  
Peber efter behag  
100 gram rasp  
Baconskiver

Pil og hak løgene. Bland dem sammen med kødet og de hakkede drueagurker.

Æg, mælk og danskvand røres i. Alle krydderierne tilsættes.

Raspen vendes i til terrinen har en passende konsistens.

Lad terrinen hvile 30 min. i køleskab

Terrinen lægges i et ildfast fad og de skivede stykker bacon fordeles ovenpå.

Terrinen bages i ovnen ved 200 gr i ca. 60–70 minutter.



Side 137

## Havbakkens rejebisque

$\frac{1}{2}$  kg rejer  
2 fed hvidløg 1  
løg  
 $\frac{1}{2}$  liter grønsagsbuillon  
100 gram smør  
1 dusk bredbladet persille  $\frac{1}{2}$   
flaske hvidvin  
1 dl cognac  
 $\frac{1}{4}$  piskefløde  
Salt og peber

Steg de hele rejer i en gryde med smør, hakket løg, og hvidløg, hæld cognac over og flambér.

**SLUK FOR EMHÆTTEN UNDER FLAMBERINGEN**

Tilsæt hvidvin og grønsagsbuillon og lad det simre  $\frac{1}{2}$  time.

Si suppen, bland piskefløden i, kog suppen op, smag til med salt og peber og servér med et par friske rejer, en dusk persille og friskbagt brød.



Side 138

## Rødbedesalat

3 rødbeder  
2-3 æbler  
4 spsk olivenolie eller sesamolie  
salt  
peber  
1 bdt persille  
2 spsk citronsaft  
2 spsk sesamfrø (gerne en blanding af hvide og sorte)

Skræl rødbederne og skær dem i grove tern. Kom dem i en plasticpose og hæld halvdelen af olien i. Så er det nemt at fordele olien på rødbedeternene.

Fordel ternene på en bageplade med bagepapir. Drys med salt og peber, og bag i ovnen ved 200 grader i ca. 35 minutter. Lad ternene køle af.

Hak persillen. Skræl æblet og skær det i grove tern (husk at fjerne kernehuset). Dryp citronsaft over æbleternene, så de ikke bliver brune.  
Bland rødbede- og æbleternene sammen med persille og resten af olien.

Rist sesamfrøene let på en tør pande og drys dem over rødbedesalaten ved servering.



## Ovnstegte æbler

4 stk faste æbler

2 tsk kanel  
3 tsk sukker  
eller  
1 tsk reven citronskal  
3 tsk honning  
eller  
30 g smuttede, hakkede mandler  
1 tsk ingefær  
3 tsk honning

Æblerne skal ikke skrælles. Stilk og blomster skæres væk.

Kernehuset skæres væk med en lille kniv eller teske, men æblerne bores ikke helt igennem.

Æblerne fyldes med det valgte fyld og stilles i et ildfast fad.

I ovnen cirka 20 min ved 200 grader.



## Fasan i portvin (Faisan au Porto)

75 g smør  
1 stor fasan  
2 store løg  
1 fed hvidløg  
4½ dl vildtfond 1  
appelsin  
1½ dl portvin  
1 bouquet garni  
2½ dl piskefløde  
Salt, peber

Smelt 50 g smør i en stegegryde. Del fasanen i portionsstykker og brun dem på alle sider. Tag dem op. Tilsæt hakket løg og presset hvidløg, lad det svitse til det er gyldent. Læg fasanen tilbage i gryden, tilsæt fonden, reven appelsinskal samt saften. Hæld portvinen over, læg bouquet garni ved og drys med salt og peber. Bring det i kog. Læg låg på og lad det simre i godt 2 timer, til fasanen er mør (prøv ved lårene). Læg fasanen på et varmt fad og hold den varm. Tilsæt piskefløden og kog op. Når saucen er jævn smages den til, evt. med mere portvin og hældes over fasanen.



Side 141

## Kaffeis (Gelato al caffè)

2½ dl piskefløde  
1½ dl meget stærk, kold kaffe 4  
æggeblommer  
100 g flormelis

Pisk æggeblommer og flormelis til en tyk æggesnaps Kom kaffen og rør det sammen.  
Pisk fløden stiv fold den i cremen. Fyld den i en frysefast form.  
Lad isen fryse 2-3 timer.



Side 142



## Kold torskecocktail

Til 6 personer:

**Kogt torsk:**

600 gram torskefilet - friske eller optøede  $\frac{1}{2}$

- 1 liter vand bringes i kog, tilsat:

1 laurbærblad

5 hele peberkorn

$\frac{1}{2}$  teske salt

En smule eddike

Koger et par minutter. De optøede torskestykker tilsættes og koges for svag varme i 8 minutter. Afkøles.

**Dressing:**

140 ml creme fraiche 18%

$1\frac{1}{2}$  teske citronsaft

$\frac{1}{4}$  teske salt

$\frac{1}{4}$  teske sukker

$\frac{1}{4}$  teske revet løg

3 spsk tomatketchup

1 lille spsk HP Sauce

1  $\frac{1}{4}$  dl piskefløde

Creme fraichen smages til med citronsaft, salt, sukker, løg, ketchup og HP sauce. Fløden piskes til skum og røres i.



**Anretning:**

Rejer Karse

Citron

De afkølede torskestykker pilles i småstykker og lægges i bunden af et serveringsfad. dressingen fordeles henover og retten pyntes med karse, citonskiver og rejer.

Serveres med lun flûtes

## Frokostsild

Når silden til frokosten skal gøres mere fyldig, kan det gøres ved at tilberede den sammen med skiver af kartofler og mayonaisse.

Til 4 - 5 personer:

$\frac{1}{2}$  kg kogte asparges kartofler 2

løg

4 kryddersilde fileter

2 dl ymer

125 gram mayonaisse

1 bundt purløg

Salt og peber

3 hårdkogte æg

1 bundt dild

1. Skær de kogte kartofler i skiver og læg dem på et serveringsfad
2. Drys med hakket løg
3. Skær sildefileterne i passende stykker og fordel dem over og mellem kartoflerne
4. Rør ymer med mayonaisse, smag til med salt og peber og kom den fintklippede purløg i. Hæld blandingen over silden
5. Skær de kogte æg i bådformede stykker og læg dem på sammen med klippet dild.



## ÆBLESALAT

TIL 4 PERSONER

1 hoved salat (f.eks. iceberg)

2 søde æbler 5

radiser

1 løg (lille)

DRESSING

2 spsk citronsaft

3 spsk olivenolie 2

spsk vand

1 teske sukker

salt

peber

Snit salaten, skær æblerne i tern, og hak radiser og løg. Bland æblesalaten godt sammen.

Bland ingredienserne til dressingen, smag den til, og server den sammen med salaten.



Side 145

## Champignonschnitzler (Escalopes de veau à la crème)

4 skiver kalveinderlår

Salt, peber

25 g smør

250 g markchampignon

1½ dl Malaga eller Marsala vin

1½ dl piskefløde

1 hjertebrød

Bank kødet let mellem to stykker smørrebrødspapir.

Drys med salt og peber. Smelt smørret på en stor pande og når det bruser, steges schnitzlerne 2-3 minutter på begge sider. Læg dem på et varmt fad og hold dem varme. Svits champignonerne et par minutter på panden.

Hæld vinen ved og lad det koge i 3 minutter. Tilsæt fløde og champignon, og lad saucen sirmre, til den jævner. Hæld den over kødet. Rist skiver af hjertebrød i lidt smør, evt. med lidt hvidløg.



Side 146

## Karbonader

### Vildsvin

500 g. vildsvine fars  
3 spsk. rugmel eller rasp 1  
lille løg  
1 teske stødt enebær  
1 fed presset hvidløg  
1 æg  
1 spsk. hakket persille 0.5  
tsk. salt groftkværnet  
peber

### Kalv/flæsk

500 g. blandet fars  
3 spsk. rugmel eller rasp 1  
lille løg  
1 teske timian og/eller basilikum  
1 fed presset hvidløg  
1 æg  
1 spsk. hakket persille  
0.5 tsk. salt  
groftkværnet peber  
Smør og olie til stegning



Side 147

### Lam

500 g. fåre/lamme fars  
3 spsk. rugmel eller rasp  
1 lille løg  
1 knivspids salvie  
1 fed presset hvidløg 1  
æg  
1 spsk. hakket persille  
0.5 tsk. salt  
groftkværnet peber  
Smør og olie til stegning

Ingredienserne røres  
sammen og formes til 4–6  
karbonader.  
Steges på panden ca. 5  
min. på hver side.

## Sorte gryde (6 pers.)

1 kg skært oksekød  
50 g smør  
2 tsk groft salt  
friskkværnet peber  
2 dl stærk kaffe  
4 dl piskefløde  
2 dl tomatpuré  
2 glas snaps, ca.  $\frac{1}{2}$  dl  
Tilbehør: kartoffelmos.

Skær kødet i tændstiklange strimler, ca. 1 cm tykke.  
Lad smørret gyldne i stegegryden.

Del kødet i to portioner og svits hver portion for sig i smørret.  
Læg alt kødet tilbage i gryden og tilsæt de øvrige ingredienser.

Lad retten småsnurre under låg ved svag varme ca. 1 time.  
Smag til med salt og peber.



Side 148

## Klassisk mørbradgryde

4 skiver bacon 1  
løg  
1 tsk smør  
1 svinemørbrad  
200 g cocktailpølser eller 3 bayerske pølser 2  
tsk mel  
2 tsk paprika  
1 stor spsk tomatpuré  
Ca. 3 dl vand eller tynd bouillon  
1 dl fløde  
Salt, peber

Skær baconen i bjælker og hak løget. Svits begge dele i smør i en stegegryde.

Afpuds mørbraden og skær den i bøffer, som trykkes med håndroden. Læg dem i gryden og brun dem lidt sammen med pølserne.

Rør melet i sammen med paprika og tomatpuré og tilsæt væden.

Rør rundt, så det hele bliver rørt ud - tilsæt mere væde, hvis det er nødvendigt, og kog din mørbradgryde 4-5 min. Rør fløden retten og smag til.

Serveres med ris eller kartoffelmos



## GLØGG

2 liter rødvin  
1 flaske portvin  
 $\frac{1}{2}$  flaske brændevin 1  
pilsner

2 - 3 stænger hel kanel  
1 lille håndfuld hele nelliker  
Sukker

Hæld vin og øl i en gryde.

Tilsæt kanel og nelliker (pakket i en tepose eller lignende - så slipper man for at si gløggen) samt 3 - 4 store skefulde sukker

Varm gløggen op - **MÅ IKKE KOGE** - og smag til undervejs. Når smagen af kanel/nelliker er passende, fjernes disse fra gryden. Tilsæt eventuelt mere sukker.

Nyd den varme gløgg - og lad bilen stå!

## ÆBLEKAGE

1 - 1½ kg søde æbler  
3 - 6 teske sukker  
1 - 1½ teske vaniljesukker 1  
pose knuste makroner  
Flødeskum af 1/4 - 1/2 liter piskefløde

Fjern stilt, blomst og kærnehus fra æblerne. Riv dem på det grove jern og smag til med sukker og vaniljesukker.

De revne æbler lægges i en skål, de knuste makroner og derefter flødeskummet fordeles over æblerne.

## Ingefærskyltede gulerødder

1 kg gulerødder  
5 dl eddike - uden farve 5  
dl sukker  
20 g tynde skiver ingefær

Ingefærskyltede gulerødder er lette at lave og kan bruges i salater eller som tilbehør til utallige retter.

Gulerødderne skrælles og skæres i så tynde og lange skiver som muligt. Det er nemmest at gøre på en pålægsmaskine, men en kartoffelskræller eller aspargesskræller kan også bruges. Eddike, ingefær og sukker kommes i en gryde og koges op, til sukkeret er smeltet.

Overhæl gulerødderne med den kogende lage og lad dem derefter trække, til de er kolde.

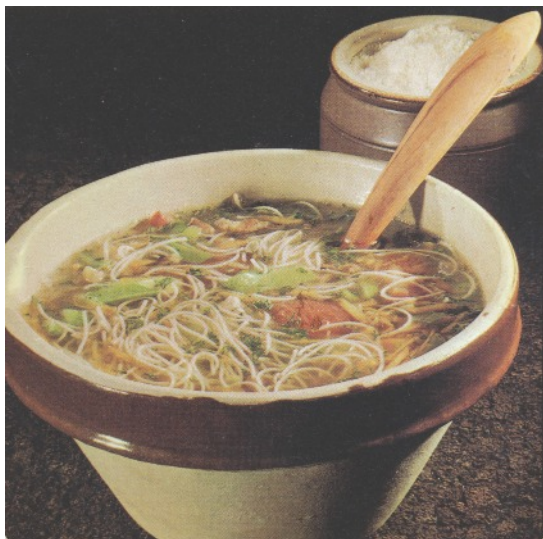
Herefter kan de serveres med det samme eller opbevares nogle uger i køleskabet.

## MINESTRONE

(Den italienske hovedsuppe)

Til 4 personer:  
1 1/4 liter vand  
2 bouillonterninger 100 g spaghetti  
1/2 liter søde ærter  
2 gulerødder  
1 dåse flåede tomater  
Salt og peber  
1/2 tsk. timian  
1/2 tsk. basilikum  
2 spsk. hakket persille

1. Kog vandet og opløs bouillonterningerne heri.
2. Kom spaghetti, ærter og fint snittede gulerødder i og kog ved svag varme ca. 10 min.
3. Tilsæt tomaterne med juicen og kog endnu et øjeblik
4. Smag til med krydderier.
5. Hæld suppen op i en varm terrin og drys persille over.
6. Servér med flütes og revet ost.



Side 153

## Valnødder i honning

100 g valnødder 2  
dl honning  
1 citron  
1 dl vand  
1/2 vaniljestang

Kom valnødderne i ovnen ved 180° i 15 min.  
Hæld dem ud i et viskestykke og brug det til at gnide det yderste lag af nødderne. Det er nemlig bittert.  
Pres citronsaften ud af citronen og hæld det i en gryde. Del vaniljestangen på langs og tag vaniljekornene ud. Put både stangen og kornene i gryden. Ibland honning, vand og valnødder.  
Kog blandingen op og lad den derpå snurre ved svag temperatur i 15-20 min. Det er færdigt, når det er kogt sammen til en tyk substans.  
Tag vaniljestængerne fra og hæld valnødderne i honning på glas.



Side 154

## Morfars pøseret

Opskriften er hemmelig

## Waldorfsalat

2 æbler  
4 stilke bladselleri 150  
g stenfri vindruer 75 g  
valnødder  
1 dl cremefraiche 18 % + flødeskum af 1 dl piskefløde  
1–2 tsk. sukker  
salt  
Revet skal af  $\frac{1}{2}$  citron + lidt citronsaft

Skær æbler i fine tern, snit bladselleri i tynde skiver, og halvér druerne. Hak valnødderne groft.

Smag cremefraiche til med sukker, salt og citronsaft, og vend med æbler, bladselleri, druer og valnødder. Lad salaten trække på køl i 30 minutter.



## Vildsvinekølle - langtidsstegt

Vildsvinekøllen skal tages ud af køleskab ca. 1 time før tilberedningen og gnides med en smule olie, salt og peber. Køllen lægges i et ovnfast fad med timian og rosmarin over. Sæt køllen i ovnen ved de 150 grader og sænk straks temperaturen til 80-90 grader.

Når temperaturen er nede på de 80-90 grader kommer der et par dl. fond ved.

Steges 6-8 timer, afhængig af størrelsen.

Når kernetemperaturen er nået 62-63 grader slukkes for ovnen og køllen hviler i ovnen til kernetemperaturen er 65-68 grader.

Serveres med smørdampede gulerødder, ovnstegte kartofler, surt og lidt ribs gelè.

Sovs:

$\frac{1}{2}$  dl balsamico og 2 dl portvin koges ind og tilsættes stege-skyen og en smule piskefløde, jævnes med maizena og smages til med salt, peber og evt. lidt bluecheese.



Side 157

## Salat med spidskål og æble

$\frac{1}{2}$  hoved spidskål 1  
spsk olivenolie 1  
løg  
2 æbler  
50 g mandler  
25 g tørrede tranebær

Rist mandlerne på en tør pande til de begynder at tage farve. Lad dem køle af på en lille tallerken eller lignende.

Snit spidskålen i fine strimler og svits den i olie i et øjeblik, så den lige bliver mørnet men stadig har bid. Kom kålen i en skål.

Skær løget i ringe og æblerne i grove tern. Kom det i skålen sammen med ristede mandler og tørrede tranebær. Bland salaten godt sammen og servér.



Side 158



## STEGTE ÆBLER (tilbehør)

4 PERSONER

$\frac{1}{2}$  porrer i 1 cm skrå skiver  
4 uskrællede æbler i både, fx coxorange 1  
tsk tørret timian  
 $1\frac{1}{2}$  tsk sukker  
 $\frac{3}{4}$  tsk groft salt

Smelt smørret i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits porrerne i ca. 1 min. Tilsæt æbler, timian, sukker og salt og steg ved svag varme i ca. 4 min. Smag de stegte æbler til.

## Stegte svampe med æbler og grønkål

750 gram svampe  
2 æbler  
1 rødløg  
100 gram grønkål  
1 spske smør  
1 fed hvidløg  
5 kviste frisk timian  
50 gram lyse rosiner  
Salt og peber

Rens svampene, skær æblerne i kvarter, fjern kærnehus og skær æblerne i både. Pil læger og skær i både. Rens grønkålen og snit den fint.

Smelt smørret på en pande og rist svampe, løg, æbler og grønkål med presset hvidløg ved jævn varme, men panden rystes lidt, så det ikke brænder på. Steg ikke for længe, da æblerne gerne må have lidt bid.

Tilsæt timian og rosiner og smag til med salt og peber.

Retten passer fint som supplement til flæskesteg, frikadeller og leverpostej.



## Farsbrød med kronvildt og svampe

125 g kejsershatte, rørhatte eller andre svampe  
25 g smør  
1 stort løg  
300 g hakket krondyr eller andet vildt 1  
æg  
2 spsk rasp  
1 dl mælk  
300 g bacon  
Nødder  
Muskatnød (enebær)  
salt og peber

Børst svampene eller skyld og tør dem godt. Bræk dem i mindre stykker og steg dem gyldne i smørret. Vend dem ikke, før de har taget farve - på den måde undgår man, at de bliver vandede.

Hak løget fint, og kom det på panden sammen med svampene og steg dem bløde.

Bland løg og svampe med kødet, og rør også æg, rasp, mælk, friskrevet muskatnød (eller enebær), salt og peber i farsen.

Beklæd en brødform med bacon og kom farsen i.

Bag farsbrødet i ca 25 min ved 175c.

Hæld fedtet fra, og vend farsbrødet ud på bagepladen.

Giv den et par minutters grill, til baconen har en tilpas farve og sprødhed.

Anret farsbrødet med hakkede nødder. Der kan bruges både hassel- og valnødder.



Side 161

## PORRESUPPE MED FLØDE

Cremet porresuppe med fløde smager godt som forret. Den kan også serveres som hovedret, sammen med lækker brød og sprød salat.

INGREDIENSER: 1

porre  
1 løg (stort)  
25 g smør  
1,8 l vand  
1 liter bouillon  
3 tsk sojasauce  
1 tsk salt  
2 æggeblommer  
1 1/2 dl fløde

Snit porre og løg i tynde skiver og steg dem i smør, i en gryde, i cirka 5 minutter.

Tilsæt bouillon og soyasauce og lad suppen koge i cirka 5-10 minutter.

Pisk æggeblommer med fløde i en stor skål. Hæld suppen i, lidt ad gangen. Hæld suppen tilbage i gryden og varm den, men lad den ikke koge.

Side 162

## Grøn salat med laks

En frisk og fyldig salat, der er nem at lave. Sammen med godt groft brød udgør den et fuldgyldigt aftensmåltid. Slut evt. af med et stykke frisk frugt.

4 personer:

2 hjertesalat skåret i mindre stykker (ca. 275 g)

250 g ærter

2 avocadoer

2 spsk friskpresset citronsaft

$\frac{1}{4}$  tsk groft salt

8 forårsløg i tynde ringe (ca. 200 g)

4 laksefileter (ca. 600 g)

1 spsk olie

15 g smør

$\frac{1}{2}$  tsk groft salt

Dressing

4 spsk olie

2 spsk hvid balsamicoeddike 1

spsk honning

2 tsk friskpresset citronsaft

1 tsk groft salt

Tilbehør

240 g groft brød

Fremgangsmåde:

Fordel hjertesalat og ærter på et fad. Skær avocadoerne i tern, dryp med lidt citronsaft og drys med salt. Fordel avocado og forårsløg på de andre grøntsager.

Steg laksefileterne på panden i lidt olie og smør, 5-10 min. på hver side. Krydr med lidt salt og skær dem i mundrette stykker. Fordel laksestykkerne over grøntsagerne sammen med osten.

Bland dressingen og hæld den over salaten.



## Råkost af spidskål, spinat og kørvel

Snit kålen i 3-4 mm tykke strimler-brug et mandoliniern, hvis dine knive ikke er skarpe nok.

Læg kålen i en skålfuld koldt vand sammen med spinat og kørvel.

Efter 30 minutter er kålen og de grønne ting knasende sprøde.

Tag dem op, og tør dem i en salatslynge eller et viskestykke.

Vend de våde ting sammen, og smag til med salt og peber. Lige før du skal spise, vender du dressing og grønt sammen og smager til.

Suppler gerne med sprøde brød-chips

4 personer:

GRØNT

1/2 lille spidskål (ca. 400-500 gram) 3

håndfulde friske spinatblade

1 bundt kørvel

DRESSING

$\frac{1}{2}$  spsk. grov sennep

1  $\frac{1}{2}$  spsk. æbecidereddike

1 tsk. rørsukke

1 dl koldpresset olivenolie

2 spsk. Finthakket skalotteløg Havsalt

Friskkværnet peber

TIPS:

Tilsæt en dåse tun og retten kan anvendes som en selvstændig forret.



## Dyreragout

1 kg vildtsmåkød i 1 cm tern  
250 g bacon i tern  
2 hakkede løg  
2-3 gulerødder i tern  
2 bladselleristænger i tern  
5 fed finthakket hvidløg 200 g  
champignon  
200 g opblødte tørrede svampe  
2 dl rødvin  
5 dl bouillon  
1 dl piskefløde  
5 laurbærblade  
15 knuste enebær  
2 tsk tørret timian  
salt & peber

Steg bacon på en pande til det er sprødt og fedtet er smeltet. Hæld den stegte bacon over i en stor tykbundet gryde. Brun vildtkødet på alle sider i baconfedtet, lidt af gangen så pandens temperaturen ikke falder for meget. Læg vildtkødet i gryden efterhånden som det er brunet. Svits løget på panden indtil det er glasagtigt, ikke brunet, og hæld i gryden. Svits gulerødder, bladselleri kort på panden og kog den af med vinen i et par minutter. Hæld blandingen over kødet, tilsæt bouillon, fløde og vand nok til at dække køddet med et par cm. Tilsæt laurbærblade, timian og enebær. Smag til med salt og peber og lad gryden simre meget stille i 2-3 timer.

Servér med en god kartoffelmos og f.eks. rosenkål.



Side 165

## Lakseroulade med dildcreme

En lakseroulade er en klassisk forret i det danske køkken. Og det er der en grund til, for det smager skønt! Servér lakserouladen med spæde salatblade, eller lav en mere fyldig salat med perlespelt og æble, som giver friskhed til laksen.

Tid: 30 minutter. Anretning: 15 minutter. Frysetid: Mindst 2 timer. Antal personer: 6

Lakseroulade:  
400 g røget laks i skiver  
Bagepapir eller madpapir  
Evt. alufolie

Dildcreme:  
2½ dl cremefraiche 38 %  
Skal og saft af 1 citron, usprøjtet  
¼ tsk. salt samt friskkværnet peber ½  
bundt dild

Til anretning:  
1 spsk. olivenolie  
1 spsk. friskpresset citronsaft  
100 g spæde salatblade  
Salt og friskkværnet peber  
½ bundt dild  
1 lille glas lakserogn

Godt brød eller flute



(fortsættes næste side)

Side 166

## Lakseroulade med dildcreme (fortsat)

1. Dildcreme: Bland cremefraiche, fintrevet citronskal, 1 spsk. citronsaft, salt og peber sammen i en røreskål. Pisk cremefraicheblandingen til skum med en elpisker, til det ligner flødeskum. Vend hakket dild i, og stil det i køleskabet
2. Læg et stykke bagepapir eller smørrebrødspapir i ca. 30 cm's længde på køkkenbordet. Læg halvdelen af lakseskiverne ved siden af hinanden på papiret i en firkant på ca. 25 x 15 cm. Skiverne skal lappe et lille stykke ind over hinanden
3. Smør halvdelen af dildcremen i et jævnt lag oven på laksefirkanten
4. Rul laksefirkanten sammen som en roulade fra den lange side - brug en bordkniv til at bøje den yderste kant af laksen ind over dildcremen i starten. Fortsæt med at rulle rouladen sammen ved at hive i papiret foroven. Fold papiret om lakserouladen, og rul den evt. yderligere ind i et stykke alufolie, så den holder bedre på formen
5. Lav endnu en lakseroulade på samme måde af den resterende laks og dildcreme
6. Læg lakserouladerne i fryseren i mindst 2 timer, til de er faste nok til at skære
7. Anretning: Skær lakserouladerne i 1 cm tykke skiver med en skarp kniv. Anret skiverne med det samme taglagt i midten af 6 tallerkener
8. Bland olie og citronsaft, og vend det i salaten sammen med salt og peber. Fordel salaten oven på lakserouladeskiverne, og pynt med plukket dild og lakserogn. Server med brød eller flute.

## Bagte rodfrugter med timian

- 1 kg skrællede blandede rodfrugter - fx kartofler, søde kartofler, gulerødder i flotte farver, rødbeder, bolchebeder, pastinakker osv
- 1 rødløg, skåret i både
- 4 knust hvidløg
- 5 kviste timian
- 1 tsk honning
- 3 spsk olivenolie
- salt og friskkværnet peber
- Evt friskrevet og groftrevet parmesanost til sidst

Skær alle rodfrugterne i passende stykker og så de er ca lige store i tykkelsen. Vend rodfrugter, løg og hvidløg med olie, honning, timian, salt, peber og kom dem i et fad eller på en bageplade med bagepapir. Bag i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i ca 40 minutter. Server evt med lidt friskrevet parmesanost



## BAGTE RØDBEDER I SOLBÆRMARINADE MED ENEBÆR

6 små rødbeder (med skræl)  
2-3 spsk. solbærsyltetøj  
3 spsk. olivenolie  
ca. 3 spsk. balsamico eller solbæreddike l  
lille rødløg i meget tynde skiver  
ca. 4 tørrede enebær. Finthakkede eller knuste  
Salt og peber  
Rød skovsyre. til pynt

1. Tænd ovnen på 175° varmluft. Vask rødbederne. tør dem og læg dem i en bradepande. Sæt dem i ovnen og bag dem i ca. 1 time (afhængig af størrelse) indtil de er næsten møre. De må gerne give en smule modstand, når du stikker dem med en kniv. Sæt dem til afkøling.
2. Lav imens dressingen ved at piske de resterende ingredienser (på nær rødløg) sammen i en skål. Smag til med salt, peber og mere enebær eller eddike.
3. Skær skrællen af de bagte rødbeder og skær dem herefter i mundrette stykker. Vend rødbederne sammen med dressingen og rødløg, drys med skovsyre. Sæt salaten på køl indtil servering.



Side 169

## Citronmarineret lyssej med champignonsauce og gratinerede bønner

4 personer

CITRONMARINERET LYSSEJ  
800 g lyssej  
1 dl hvedemel  
1 æg  
150 g rasp  
skal af 1 usprøjtet citron  
1 tesk. friskkværnet peber 1  
spsk. olie til stegning  
spsk. smør til stegning

CHAMPIGNONSAUCE  
150 gram Løg  
250 gram Champignoner  
20 gram Smør  
5 dl. Piskefløde  
1 tesk paprika, edelsüss  
Saften af ½ citron  
Salt og Peber



GRATINEREDE BØNNER  
1 pk. frosne Haricot Vert  
Et fintsnittet løg  
100 gr. revet parmasan ost

Dup fisken tør, og fjern eventuelle ben. Skær fisken i 4 stykker, og vend dem i mel. Pisk ægget sammen i en dyb tallerken, og hæld rasp i en anden dyb tallerken. Skyl citronen, og riv den fint. Bland citronskal og peber sammen med raspen. Dyp fisken i æg og derefter i rasp, og steg den i olie og smør på en pande i 3 minutter på hver side.

Hak løget og skær champignonerne i skiver. Svits dem i smør nogle minutter og spæd med fløden. Lad saucen koge ind til passende konsistens og smag til med krydderier.

Læg de frosne Haricot verts i et smurt, ovnfast fad. Fordel løgene henover og sæt dem i en forvarmet ovn, 200 gr. i 10 minutter. Drys med ost, sæt temperaturen op til 225 gr. og gratinér i yderligere 10 min.

Side 170

## Gulerodssuppe med ingefær

Fryse-egnet Til  
4 personer

500 g gulerødder(i skiver) 2  
løg (finthakket)  
2 fed hvidløg (finthakket)  
20 g frisk ingefær (finthakket)  
30 g smør eller olivenolie  
1 tsk stødt spidskommen  
1 tsk stødt koriander  
salt og peber  
1,5 -2 liter hønse- eller grønsagsbouillon 2  
spsk citronsaft

1. Svits gulerødder, løg, hvidløg og ingefær blanke i en gryde med smør og tilsæt krydderier, salt og peber.
2. Hæld bouillon en ved og lad det simre, til gulerødderne er helt møre — ca. 20 min.
3. Blend suppen jævn og smag til med citronsaft, salt og peber.
4. Servér suppen med cremefraiche og brød.



Side 171

## SKINDSTEGT HVILLING PÅ GRØNTSAGSBUND

(til fire personer):

4 styks filet af hvilling  
Lidt olivenolie  
Salt og friskkværnet peber  
Grøntsagsbund laves af  
Et halvt savoykål  
4 gulerødder  
1 bundt forårsløg  
1 bundt purløg

Sådan laver du skindstegt hvilling:

Hvilling fileterne tjekkes for ben, som fjernes med en pincet. Savoykål snittes i helt tynde strimler, gulerødder vaskes og skæres i tynde bånd eller strimler. Forårsløg skæres i mundrette stykker.

Varm en pande op, og hæld en sjat olie på. Lynsteg nu grøntsagerne i et par minutter, så de stadig har lidt bid. Krydr med salt og friskkværnet peber, og anret på fire tallerkner. Overskydende lægges i en skål, som serveres ved siden af (hvis nogen er mere sultne).

Vask panden af, kom lidt olie på og varm op igen. Steg hvilling stykkerne i tre minutter på skindsiden. Fiskene er klar når kødet skifter farve fra klart til næsten hvidt. Du skal ikke vende dem undervejs.

Tag dem af panden og anret ovenpå de lynstegte grøntsager. Hak purløg fint og drys over hvilling og grøntsager.



Side 172

## Kogt torsk med æbler, karryolie og sprød grønkål

En flot og delikat foret med torsk, grønkål og syrlige æbler krydret med en aromatisk karryolie og en fed og cremet creme fraiche. Retten lavede kok Adam Aamann i Madmagasinet om æbler.

### ÆBLEMOS

2 store mad æbler  
lidt honning efter smag  
lidt salt efter smag

### KARRYOLIE

1 dl olivenolie  
3 spsk. Madras karry

### GRØNKÅL

4-5 blade grønkål  
1 spsk. olivenolie  
lidt salt

### Æblemos

Skær æblerne i halve og skær kernehuset ud. Kom dem derefter på en bageplade med skærefladen ned ad.

Bag dem i ovnen ved 160 grader i ca. 20 min. til de er møre og souffleret op. Tag dem ud af ovnen og løft skindet af.

Kom mosen i en skål og smag til med lidt honning og salt. Mosen skal ikke være for sød.

Stil den til side og køl den af.

### Karryolie

Varm 3 spsk. olivenolie let op i en kasserolle, tilsæt karry og rist det kort igennem.

Hæld det i et kaffefilter og lad det løbe langsomt igennem - alternativt: hæld det i en smal skål og lad karryen bundfælde sig, til den gule olie lægger sig øverst, og hæld derefter den rene gule olie over i en anden lille skål.

### KOGT TORSK (ELLER LIGNENDE)

300-400 g torskefilet uden skind  
lidt salt og peber efter smag  
1 økologiske citron, saft og skal 1  
madæble  
1 bundt purløg

### ANRETNING

1½ dl creme fraiche 38%

## Kogt torsk med æbler, karryolie og sprød grønkål (fortsat)

### Grønkål

Skyl, tør og rib grønkålen.

Vend de ribbede grønkålsblade i en skål med 1 spsk. olivenolie og en smule salt.

Bred grønkål ud på en bageplade med bagepapir og bag dem sprøde i ovnen ved 120 grader i ca. 8-10 min. til de er mørkegrønne og sprøde.

Tag dem ud og lad dem køle af på bagepladen.

### Kogt Torsk

Kog torskestykkerne 8 minutter i letsaltet vand med et par peberkorn, en smule eddike og et laurbergblad. Lad fisken dryppe af og afkøle.

Skær æblet i små tern og snit purløget fint, del fisken i mindre stykker, rør det hele sammen og smag til med citronsaft (og evt. lidt revet citronskal) og friskkværnet peber. Lad trække i 5-10 min. inden anretning.

### Anretning

Kom en skefuld creme fraiche midt på hver tallerken, derefter en skefuld æblekompot oveni og fordel derefter tataren





## Ovnbagte pærer

4 personer:  
3 store eller 5-6 små pærer 1  
citron  
 $\frac{1}{2}$  teske kardemomme  
1 teske vaniljesukker  
1 spsk. Mørk farin  
15 hasselnødder  
25 gram smør

Skræl pærerne, del dem i halve og læg dem i et ovnfast fad.

Riv citronen, del den i halve og pres saften ud.

Saften hældes over pærerne.

Den revne citronskal blandes med sukker, kardemomme og vaniljesukker og fordeles på pærerne sammen med de hakkede nødder.

Nogle tynde smørskiver lægges på til sidst.

Dæk med folie og bag i ovnen eller på grillen (indirekte varme)

15–20 minutter

Serveres varm med flødeskum



Side 175

## Panna Cotta med stegte pærer.

Til 4 personer:

1 vaniljestang.

4 dl fløde.

80 gram rørsukker 3

blade husblas

2 pærer.

2 spsk sukker til stegning. 1

spsk smør til stegning.

Flæk vaniljestangen og skrab alle korn ud, knus med spidsen af en kniv kornene i noget af sukkeret så skiller de bedre ad. Kom vaniljen + korn i en gryde, sammen med fløden og sukkeret. Varm op til lige under kogepunktet - **MEN DET MÅ IKKE KOGE** - lad det stå og trække her. Efter ca 10-15 minutter kasseres vaniljestangen.

Udblød husblassen i vand i 5 minutter, knu vandet af og herfter kommer du et blad ad gangen i gryden. Når alt husblassen er smeltet hældes den kogte fløde i plastikforme evt. silikoneforme. Stilles på køl i køleskabet 3-4 timer.

Inden servering: smelt sukker på panden, derefter tilsættes smøret. Pærerne skæres i tynde skiver og kommes på panden når smørret er bruset af. Pas på det ikke brænder på.

Kom et par skefulde pærer og karamel over Panna Cottaen og server straks.



Side 176

## SPINATPANDEKAGER MED LAKS OG AVOCADO

1 håndfuld spinat, 2 æg, 100 g hytteost, 1 spsk lopperfrøskaller, solsikkekerner eller lign. 1 knivspids salt, 1 tsk bagepulver

### Fremgangsmåde:

Kom alle ingredienser i en blender og blend dem godt sammen. Bag pandekagerne på en blini-pande, evt. en lille pande eller flere små på en stor pande. Pynt med frisk spinat, pesto, røget laks og avocado.



## SVINEMØRBRAD I FAD MED BACON OG CHAMPIGNON

1 svinemørbrad  
250 gram champignon 2  
gulerødder  
1 rød peberfrugt  
1 løg  
2 fed hvidløg  
salt  
peber  
200 g cocktailpølser  
3 dl creme fraiche 38 % 2  
dl mælk



1. Puds svinemørbraden, og skær den så ud i mundrette stykker.
2. Skær baconen ud i små stykker, og steg dem sprøde på en pande.
3. Klargør grøntsagerne, mens baconen steges. Rens champignonerne, og skær dem ud i kvarte. Skræl gulerødderne, og skær dem ud i små stykker. Fjern kernehuset fra peberfrugten, og skær den ud i små stykker. Hak løg og hvidløg fint.
4. Læg baconen på et stykke køkkenrulle, der kan suge overskydende fedt. Svits mørbradstykkerne i baconfedtet på panden, indtil de er brunet - hvis der er for meget fedtstof, kan lidt af det hældes fra. Krydr med salt og peber.
5. Kom bacon og mørbrad over i et ovnfast fad, og svits så pølserne på panden. Kom dem over i fadet bagefter.
6. Svits løg, hvidløg, gulerødder og peberfrugt på panden, og kom dem så over i fadet. Steg champignonerne, til de er brune og ikke afgiver mere vand. Kom dem over i fadet. Bland alle ingredienserne godt sammen.
7. Rør hurtigt creme fraiche og mælk sammen på den varme pande, krydr med salt og peber, og hæld det så over i fadet.
8. Kom retten i ovnen ved 200 grader i ca. 20-25 minutter. 9. Servér f.eks. med ris eller kartoffelmos.

## Vildtgryde af hakket krondyr

500 g hakket kronvildt  
1 stort rødløg - skåret i tynde både 1  
spsk smør  
8 tørrede enebær - stødt eller kværnet 8  
hele allehånde - stødt eller kværnet  
1 tsk tørret timian  
Salt og peber  
200 g champignon - skåret i skiver eller kvarte 2  
gulerødder - skåret i skiver  
5 dl madlavningsfløde  
1 spsk blåskimmelost  
1 spsk vildtbouillon  
2 spsk tyttebærsyltetøj  
Lidt kulør

Klar løget i lidt smør i en gryde eller sautepande. Tilsæt enebær og allehånde og steg 1 minut, før kød og timian kommes på.

Brun kødet og hak lidt i det, så det smuldrer, men ikke så fint som til en almindelig kødsovs, der må stadig gerne være lidt "klumper". Krydr med salt og peber og lad kødet simre, indtil eventuelt væske er kogt ind.

Tilsæt så champignon og steg 2-3 minutter. Vend gulerødderne i retten og så madlavningsfløde, blåskimmelost, vildtbouillon og tyttebærsyltetøj. Lad retten simre i ca 10 minutter. Farv retten med lidt kulør og smag til med salt og peber.



Side 179

## Æblegratin

3-4 syrlige æbler  
4 spsk.brun farin  
1 tsk.citronsaft  
2 dl.creme fraiche 3  
æggeblommer  
1 spsk.sukker  
1 spsk.Kanel, stødt  
1/2 spsk.Kardemomme, stødt

Skær æblerne i tynde både uden kernehus.

Bland farin med kanel og kardemomme i en pose. Læg æblerne i posen og ryst godt.

Læg æbleskiverne i et ovnfast fad.

Pisk æggeblommer og sukker godt, tilsæt creme fraiche og citronsaft.

Hæld blandingen over æblerne og bag gratinen ved 225°C i 10-15 minutter.

Serveres med is, vanillesauce eller flødeskum.



Serveres med salat af feldsalat, pærer, grønne druer og bladselleri.

Side 180

## Kastanjepuré

Ca. 800 gram færdig puré:  
3/4 kg kastanjer (A) eller en dåse kastanjer i vand, ca. 500 gram nettovægt (B)  
vand  
ca. 1 dl. fløde  
50 g smør  
salt og peber

A. Friske kastanjerne skylles, et kryds skæres i den spidse ende af hver kastanje - med kniv eller kastanjetang. De koges ca.  $\frac{1}{2}$  time i letsaltet vand, hvorpå skallen og den brune hinde fjernes.

Kastanjerne blendes med kogevandet, puréen kommes i en gryde og koges op sammen med smørret/margarinen, og lidt efter tilsættes fløden under omrøring. Smages til med salt og peber.

B. Dåsens indhold af kastanjer og vand koges til de er helt møre.

Kastanjerne blendes med kogevandet, puréen kommes i en gryde og koges op sammen med smørret/margarinen, og lidt efter tilsættes fløden under omrøring. Smages til med salt og peber.

Puréen kan serveres som garniture til stegt kød, kalkun og kyllinger eller anvendes til kastanjesuppe. (se side 97)

## Grønsagsrand

500 g grønsagsblanding (frost)  
100 g ærter (frosne)  
1 spsk. finthakket persille  
3/4 liter vand  
2 bouillonterninger  
8 blade husblas

Læg husblasen i blød i koldt vand.

Kog vand og bouillonterninger. Lad det bulderkoge nogle minutter, så fjernes smagen af terning.

Tilsæt grønsagsblandingen og kog 3-4 minutter. Kog ærterne med det sidste minut.

Hæld de kogte grønsager gennem en sigte, men gem bouillon. Skyl grønsagerne kolde. Sådan bevarer de smag og farve bedst.

Tryk husblasen fri for vand og opløs den direkte i bouillon. Rør også persilleni.

Fordel grønsagerne i en randform og hæld bouillon over. Dæk formen til og stil den køligt 5-6 timer, eller til næste dag.



## Chokoladekage

Vareforbrug:

125 g smør eller margarine

300 g sukker

3 æg

300 g hvedemel

1 tesk. bagepulver

korn af 1/2 stang vanille

3-4 spsk. cacao

2 dl mælk

Glasur:

100 g smør

2 spsk cacao

200 g flormelis

2 spsk stærk kaffe

Lidt Vanillekorn

Smør og sukker røres hvidt og skummende. Tilsæt æggene ét ad gangen. Bland mel, bagepulver, cacao og vanillekorn og tilsæt dette skiftevis med mælken.

Hæld dejen i en smurt bradepande, ca. 20x30 cm, og bag kagen ved 180° i ca. 35 min., til den er gennembagt. Afkøl den på en bagerist, dækket med et klæde.

Smørret til glasuren smeltes halvvejs og irøres cacao, flormelis og kaffe. Rør det godt sammen og smag til med vanille. Smør glasuren over den lunkne kage, så bliver den blank. Lav et mønster i glasuren med en gaffel.



Side 183

## Mørbrad i fad

1 Svinemørbrad i 1-2 cm skiver 5

skiver Bacon

100 g Champignoner

3 små løg i tern

1 fed Hvidløg

0.5 bundt Persille

2 dl. Fløde

1 dl. Vand

2 spsk. Soyasovs

Lidt Smør til at stege i

Steg svinemørbrad-skiverne i en sauterpande i lidt smør. Når kødet har taget lidt farve tilsættes bacon skåret i mindre stykker, løg, knust hvidløg og svampe og steges videre. Krydr med salt og peber og steg til det er gyldent.

Tilsæt fløde, vand og soya og lad det småsimre i 10-15 min.

Smag evt. til med salt og peber og servér med hakket persille samt ris eller kartofler.



Side 184

## Mettes gryderet

Vareforbrug til 4 personer: .

$\frac{3}{4}$  kg skært oksekød (klump eller halestykke)

ca. 50 g smør

1 dl finhakket løg

1 spsk. mel

salt, peber

$\frac{1}{4}$  kg friske eller dybfrosne haricots verts  $\frac{1}{4}$

kg champignoner

1-2 dl små syltede perleløg

1 dl piskefløde

oksebouillon

Tilbehør: Sprød flùte, evt. tomatsalat, løse ris

Tilberedning:

Skær kødet i strimler. Brun det ad to gange i gyldent fedtstof. Tag kødet op af gryden og lad fedtstoffet bruse af, inden næste hold kød brunes.

Svits løgene indtil de er klare og gyldne. Tilsæt evt. lidt mere fedtstof. Læg kødet tilbage i gryden og drys mel over. Rør godt rundt indtil melet er opsuget. Tilsæt bouillon under omrøring. Smag til med salt og peber. Dæk gryden med låg og lad kødet mørne ved svag varme. Det tager 1 - 1  $\frac{1}{2}$  time.

Tilsæt bønnerne ca. 15 min. før kødet er mørt. Spæd evt. lidt mere væske ved. Tilsæt skiveskårne champignoner, små perleløg og fløde ca. 5 min. før retten er færdig

Servering: Server retten i gryden og giv lun flùte, tomatsalat og løse ris til



Side 185

## Mørbradgryde

Ingredienser:

150 gram bacon 2

løg

1 svinemørbrad

150 gram champignon 150

gram cocktail pølser 3

gulerødder

1 tsk paprika

1 ds hakkede tomater 2,5

dl piskefløde

Timian, salt og peber



Skær baconskiverne i små stykker, hak løgene fint, og skær de rengjorte champignoner i skiver.

Svits baconskiverne i en stor stregegryde

Svits derefter løg

Svits derefter champignon

Skær pølserne i små stykker, og lad dem brune en smule af.

Skær mørbraden ud i grove tern, og svits kødet i gryden, til det har fået lidt stegeskorpe.

Tilsæt bacon, løg, champignon, gulerødder, paprika, tomater og fløde, og lad det hele småkoge i ca. 35-40 minutter.

Lad pølserne koppe med de sidste 5 minutter

Smag til med salt og peber.

Drys med timian inden servering, og server eksempelvis kogte ris til retten.

.

Side 186

## Hasselback Æbler Med Vaniljeis

2 store røde æbler  
30 g blødt smør  
30 g farin Citronsaft  
Mandler  
Vaniljeis

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.  
Skræl æblerne og halvér dem.  
Skær kernehuset ud.  
Skær nu riller i æblerne (som til hasselback kartofler) uden at skære helt igennem.  
Kom de 4 halve æbler på en bageplade med rillerne opad, og kom lidt citronsaft på dem alle.  
Rør smør og farin sammen.  
Smør blandingen af smør og farin på toppen af alle æblerne.  
De skal nu bage i 20-25 minutter eller, indtil de har fået lidt farve.  
Imellem tiden kan du riste lidt hakkede mandler på en tør pande.  
Server de færdige æbler med mandler og en god klat vaniljeis.



## Kartoffelgratin med vildsvinefars

300 g. kartofler  
300 g. gulerødder  
vand salt  
2 æg  
100 g. revnen ost

Fyld:  
250 g. champignon 1  
rød peber  
300 g. hakket vildsvinekød

Skræl kartofler samt gulerødder og kog dem ca. 20 min.  
Hæld vandet fra og mos dem med en elpisker.  
Tilsæt æggene. Rør den revne ost i og smag til med lidt paprika og salt.  
Snit champignon og rød peber og rist det gyldent i lidt smør på en pande.  
Brun det hakkede kød i en gryde.  
Smør et gratinér fad og fyld halvdelen af kartoffelmosen i.  
Derefter breddes hakket svine kød, ristede champignoner og rød peber over og der lukkes af med resten af kartoffelmosen.  
Sættes i ovnen ved 225 grader på nederste rille i 25 min.

## Tynde laksesteaks med urter og creme fraiche (Escalope de Saumon a l'oseille)

ca. 900 gram fersk laksefilet  
100 g frisk haveisyre (eller saft og revet skal af  $\frac{1}{2}$  citron) 3  
skalotteløg  
1 dl vermouth  
2 dl Sancerre eller anden tør hvidvin  
4-5 store spsk. creme fraiche 38%  
 $\frac{1}{2}$  citron  
Salt og peber

Laksen skæres i ganske tynde skiver, som når man skærer fersk, røget laks. Skalotteløgene snittes ganske fint og kommes i en lille gryde. Kom vermouth og Sancerre i gryden og kog det ind til der kun er et par skefulde væske tilbage. Tilsæt creme fraichen og bring den i kog. Lad saucen koge roligt til den tykner let. Fjern stilken på haveisyren og riv bladene i mindre stykker. De skal ikke skæres med en kniv. Kom syren i saucen og skru helt ned for blusset, således at saucen kun holdes varm. Smag den til med salt og peber.

Varm en tefalpande op, der kan rumme lakseskiverne. Læg lakseskiverne på panden uden fedtstof af nogen art. De skal kun have ganske kort, måske 40-50 sekunder på den ene side. Vend dem og lad dem få 15-20 sekunder på den anden side. Krydr let med salt og peber. Fordel saucen haveisyren på tallerkerne og læg en skive laks på hver tallerken. Server øjeblikkelig!



Side 189

## Tarta di Santiago med sherry-is

Tarta di Santiago er en mandeltærte, der stammer fra Galicien i det nordvestlige Spanien. Den skal pyntes med flormelis drysset over en skabelon af et "Cruz di Santiago" eller på dansk et "Jaobs kors" - man kan finde billeder af det på nettet. Kagen kan enten nydes som den er med en kop kaffe, eller f.eks. serveres med en sherry-is.

### TARTA DI SANTIAGO

250 g mandelmel  
250 g sukker  
5 æg  
150 g smeltet smør  
skal af 1 citron  
1 tsk. kanel  
3-4 spsk. Amaretto eller Galiano  
flormelis til at drysse over kagen

Varm ovnen op til 175 grader. Bland mandelmel, sukker, kanel og citronskal i en skål. Rør æggene grundigt i, men pisk ikke dejen. Rør smørret i dejen og endelig Amaretto. Smør en 22 cm. springform grundigt og kom dejen i. Bag tærten i ca. 50 minutter. Lad den køle af. Imens klippes et Santiago-kors ud af tykt papir eller karton. Tag kagen ud af formen, læg korset på midten af kagen, og drys hele overfladen med flormelis. Fjern forsigtigt korset, så der efterlades et aftryk. Server kagen som den er, eller giv en kugle sherry-is til.

### SHERRY-IS I ISMASKINE: 2

dl skummetmælk  
2 dl piskefløde  
80 g sukker  
4 past. æggeblommer  
1 dl sød sherry



Side 190



## Le Gâteaux citronfromage

100 gram æggeblommer  
100 gram sukker  
3 økologiske citroner  
3 blade husblas  
 $\frac{1}{2}$  liter piskefløde

En citron vaskes og rives. Bland skallen med lidt sukker, som derefter presses sammen med en paletkniv til blandingen er fugtig og dufter stærkt af citron. På denne måde får man alle citronens æteriske olier ud af skallen.

Læg husblas i blød i koldt vand.

Saften fra to citroner koges sammen med 100 gram sukker i 1-2 minutter, til blandingen er helt flydende. Hældes i en tynd stråle i æggeblommerne og blandingen piskes kold. Det tager nogle minutter. Pisk citronskallen med.

Saften fra den sidste citron lunes og den udblødte husblas smeltes ned i saften. Derefter piskes det ned i æggeblommerne.

Pisk fløden let og vend til sidst flødeskum sammen med æggeblommehmassen. Sættes koldt i nogle timer. Kan pyntes med flødeskum. Man kan også vælge at servere flødeskum separat i en skål.



Side 191

## Porretærte på pastabund

Ingredienser:

150 gram pastaskruer  
150 gram kogt skinke i tern 3  
1/2 porrer  
3 æg  
2 1/2 dl. piskefløde  
salt peber  
100 gram emmentaler, revet

Den kogte og afdrøppede pasta lægges i et smurt, ovnfast fad. Porrer og skinke lægges over.

Æg, fløde, salt og peber piskes sammen, og osten blandes i.

Ægge-ostemassen hældes over fyldet, og tærten sættes i en 225 grader varm ovn i 30 minutter.

Den smager pragtfuldt med flûtes eller grovboller.

Side 192

## Bagt fiskefars med sprødt kartoffellåg

Fiskefars:

300 g filet af torsk, sej eller laks  
1 tsk salt  
2 spsk hvedemel eller kartoffelmel  
1 lille løg (revet)  
1 æg  
1-1½ dl mælk eller fløde  
peber

Kartoffellåg:

400 g store kartofler  
25 g smør  
25 g revet ost  
salt og peber



Tænd ovnen på 220 °C.

Skær fisken i mindre stykker og kør dem til fars i en foodprocessor/hurtighakker.

Tilsæt salt og de øvrige ingredienser mælken dog lidt ad gangen.

Smag til med peber og tilsæt evt. smag - se tips.

Lad gerne farsen hvile i køleskabet 20 min. før brug.

Bred fiskefarsen ud i et ovnfast fad smurt med smør.

Skræl kartoflerne og riv dem groft.

Pres væden af dem og vend dem sammen med smeltet smør, salt og peber.

Fordel kartoflerne over farsen med let hånd.

Drys med revet ost og sæt fadet i ovnen ca. 30 min., til overfladen er gylden og sprød, og fiskefarsen er gennembagt.

TIPS: Fiskefarsen kan kryddres med hakkede krydderurter, hakkede soltørrede tomater og oliven, skaldyr og chili eller lignende.

## Brdr. Prices' Pommes frites

Vil du også gerne prøve at lave dine pomfritter selv? Følg her en nem, enkel opskrift på en portion super lækre, velsmagende og hjemmelavede pommes frites fra Brødrene Price. Vær opmærksom på, at kartoflerne skal udvandes i ca. 1 time.

1 kg Bagekartofler skrælles og skæres til pommes frites. Derpå udvandes de i koldt vand som man skifter et par gange i ca. 1 time.

Kartoflerne tørres grundigt og koges i friture, som holder omkring 140-150 grader, til de begynder at blive møre, men ikke tager farve, ca. 5-6 minutter. Det er vigtigt ikke at overlæsse frituren, så gør det ad flere omgange.

Efterhånden som de er færdige, lægges de i en bradepande eller lign. Lige inden de skal spises, kommes de i rygende varm friture (190 grader) til de er gyldne og sprøde. Dette gøres også i flere hold. Dryp dem af på fedtsugende papir.

Fritterne kan holdes varme i ovnen med døren på klem. Vent med at salte til lige inden, de skal serveres.



## Chokoladefromage

Retter med husblas var højeste mode, når man i 1930`erne ville imponere sine gæster. Chokoladefromagen kan portionsanrettes i mindre glas, og der kan pyntes med flødeskum, bær og revet chokolade. Det er vigtigt at bruge en god mørk chokolade, så man ikke snyder sig selv for en god smagsoplevelse. Tilberedningen er let og kan derfor bruges til en lille sød overraskelse i hverdagen - den kan eventuelt tilberedes søndag og serveres mandag. Det er lykken efter en travl dag.

Chokoladefromage

(4-6 personer)

10 blade husblas

125 gram mørk chokolade (gerne 70 %)

135 gram sukker

$\frac{1}{2}$  liter vand

$\frac{1}{2}$  liter piskefløde

Tilbehør: Flødeskum til pynt.

Husblas lægges i blød i koldt vand i cirka 10 minutter. Chokolade, sukker og vand smeltes i en gryde. Den afdryppede husblas kommer i gryden og smeltes med - men det må ikke koge! Gryden tages af varmen, og chokolademassen afkøles. Når den er kold, vendes flødeskum deri. Chokoladefromagen anrettes i glas, og når den er stivnet pyntes med flødeskum.

Kilde: Elisabeth Qvist; 100 Desserter. Store og små Kager. 1930



Side 195

## Forloren hare med bacon

Æbler:

25 g smør

2 stk rødløg, i tynde skiver

4 stk æbler i tynde både

2 spsk. æblecidereddike

1 spsk. sukker

1 tsk. groft salt

Frisk timian

Forloren hare:

600 gr hakket

kalv eller flæsk salt

1 æg

peber

1 dl. mælk

1 dl. rasp

Brun sauce:

2 dl. mælk

1 dl. fløde

1 spsk. maizena

Evt. kulør

salt

peber

1. Smelt smør i en gryde, og svits rødløgene ved jævn varme i ca. 5 minutter, til de er klare.

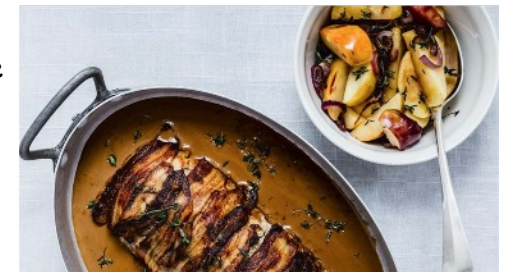
Tilsæt æblebåde, eddike, sukker, salt, timian og peber.

Lad blandingen simre ved svag varme i ca. 5 minutter, til æblerne er møre. Smag til.

2. Rør det hakkede kød med salt og peber. Tilsæt æg, mælk og rasp, og rør farsen godt igennem. Kom farsen i et ildfast fad, og form den til et brød. Fordel baconskiverne oven på farsbrødet.

3. Kom farsbrødet i en varm ovn ved 225 grader, og bag det i ca. 10 minutter. Skru ned på 180 grader, og hæld mælken (til saucen) ved. Bag videre i ca. 30 minutter.

4. Hæld skyen fra farsbrødet over i en gryde gennem en sigte. Tilsæt fløde, og bring saucen i kog. Tag gryden af varmen, og rør omrøring i ca. 1 minut. Smag til med salt og peber. Vil du have en kraftigere sauce, så tilsæt fond. Hæld saucen i et fad, og læg farsbrødet ovenpå. Pynt evt. med en smule frisk timian. Server farsbrødet med stegte æbler, sauce og kogte kartofler.



Side 196

## Fløderand med karamelsauce

### Fløderand (4 personer)

4 blade husblas  
2 æggeblommer  
50 gram sukker  
9 deciliter fløde  
1 stang vanilje  
3 æggehvider



Husblas lægges i koldt vand. Æggeblommer og sukker røres, til det er hvidt. 7 deciliter fløde og vanilje blandes sammen og røres forsigtigt i sukkermassen.

Husblassen klemmes for vand og røres i. Cremen hældes i en gryde og varmes forsigtigt op, men må ikke koge: Cremen tages af ilden i det øjeblik, den er lige ved at koge. et fad og omrøres, til den er afsvalet.

Æggehviderne piskes stive og røres med 2 deciliter pisket fløde. Dette blandes i den afsvalde creme. Cremen hældes i en form (cirka 1½ liter) og hviler tildækket i køleskabet i nogle timer, til den er stiv. Den vendes og serveres med karamelsauce.

### Karamelsauce

300 gram sukker  
1/4 liter vand  
2½ deciliter fløde

Sukker brunes få en varm pande, og derefter tilsættes vand. Sauce koges forsigtigt op. Den tages af varmen og afkøles. Piskefløde vendes i lige før serveringen.

Kilde: Marianne Strunge; Kage- og Bagebog for alle Hjem. (1926)

## Kartoffelfrikadeller

3/4 kg melede kartofler  
vand  
ca. 4 spsk rasp  
ca. 1 spsk mel  
2 æg  
1-2 spsk revet løg  
salt, hvid peber  
1 knivspids muskat  
ca. 50 g smør/margarine



Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem i usaltet vand, indtil de er møre, 10-15 min.

Hæld vandet fra og sæt gryden over varmen uden låg. Damp kartoflerne tørre. Ryst gryden af og til.

Mos kartoflerne med el-håndpisker eller kartoffelstøder. Tilsæt rasp, mel og hele æg. Smag mosen til med revet løg og krydderier.

Brun smør/margarine på panden. Dyp en ske i det varme fedtstof, form frikadellen med ske og hånd.

Sæt den på panden. Dæmp varmen.

Steg frikadellerne gyldne og sprøde på begge sider. Skru op for varmen, mens frikadellerne vendes.

### VARIATION AF RETTEN:

Mosen kan tilsættes 50-100 g hakket skinke, hamburgerryg eller tunge.

Virker mosen nu for fast, tilsættes lidt mere sammenpisket æg eller æggehvide.

## Kærnemælksfromage

6 blade husblas  
4 pasteuriserede æggeblommer  
100 gram sukker  
2 teske vaniljesukker  
4 dl piskefløde  
50 gram smuttede mandler  
5 dl økologisk kærnemælk



### Opskrift:

Æggeblommer, sukker og vanillesukker piskes hvidt. Piskefløden piskes stiv. De smuttede mandler males groft evt. i blender.

Vend æggeblanding og malede mandler i piskefløden og rør det godt sammen. Rør kærnemælken i.

Smelt husblasen i en lille gryde med det vand der hænger ved. Hæld nu husblasen i blandingen i en tynd stråle under konstant omrøring. Der omrøres jævnlig, indtil fromagen begynder at stivne, da hældes den i portionsglas eller en glasskål.

Spises med frugtsauce eller henkogte frugter.

Kan også pyntes med flødeskum, snittede mandler, frugt i strimler eller reven chokolade.

### Tips:

Vanillesukker kan skiftes ud med eller reven skal af 1/2 citron

## Kærnemælkssuppe

2 spske Maizena  
10 dl kærnemælk  
Reven skal af 1 citron  
1 æg  
3 spske sukker

Rør maizena ud i en tykbundet gryde med lidt af kærnemælken.

Tilsæt resten af kærnemælken og citronskræl i tynde strimler. Bring suppen i kog ved svag varme og konstant piskning. Kog suppen 2 min.

Pisk æg og sukker sammen i en skål. Rør lidt af den varme suppe i. Hæld det derefter tilbage i gryden, nu må det ikke koge.

### Tips:

Serveres evt. med rosiner og/eller hakkede mandler. Evt. Flødeskum.



## Rodfrugter i lag

200g kartofler  
200 g gulerødder,  
200 g persillerod,  
ca. 40 gram reven mild ost,  
1 dl piskefløde,  
salt, peber.

Skræl grøntsagerne og skær dem i tynde skiver på råkostjernet. Læg grøntsagerne, ost, salt og peber lagvis i et smurt ovnfast fad.

Hæld piskefløde ved og drys lidt ost på toppen. Sæt fader i ovnen 3/4-1 time ved 200°, til grøntsagerne er møre

## Salat fra Price

Iceberg salat  
Lidt rød salat  
Lidt hvidløg  
Persille  
Hakket, rå løg  
Hakkede valnødder  
Måske en drip (jordnødde) olie

Kan med fordel serveret til skiver af cuvette fra Limousine kvæg med pommes fritê's kogt i jordnøddeolie .

(Brdr. Price, Herning, den 04.03.2020)



## Selleripuré med æbler

Ca. 300 g rodselleri  
25 g smør  
2 røde æbler  
salt, peber  
1 spsk. hakket persille

Skræl sellerien og skær den i mindre stykker. Kog dem møre i usaltet vand. Pisk sellerien igennem med 1-1½ dl af kogevandet. Pisk smørret i.

Skær æblerne i små terninger og kog dem i selleripureen.

Smag til med salt og peber. Server pureen afkølet med hakket persille.



## Sellerisuppe

4 personer:  
2 skalotteløg  
2 fed hvidløg  
300 gram knoldselleri  
300 gram gulerødder  
1 teskefuld tørret timian  
1½ liter hønsbouillon  
2 deciliter piskefløde  
1 teskefuld sukker  
Friskkværnet peber  
Pynt:  
4 skiver  
1 dusk purløg



Skalotteløg og hvidløgsfed hakkes fint, og svitses i lidt olie ved middel varme uden at tage farve.

Knoldselleri gøres klar, og skæres i små tern. gulerødderne skrælles og skæres ligeledes i mindre tern, som svitses i gryden sammen med knoldselleri, løg og hvidløg. Giv dem 4-5 minutter. Boullion hældes ved sammen med lidt timian og sukker, og grøntsagerne koges møre. Det tager cirka 20 minutter.

Find stavblenderen frem, og blend sellerisuppen helt glat. Tilsæt lidt fløde, og varm op.

Smag suppen til med friskkværnet peber.

Baconskiverne steges sprøde, og sellerisuppen anrettes med brækkede stykker bacon og finthakket purløg.

## Æbler

**Sommeræbler** er modne allerede i begyndelsen af august, men kan ikke gemmes ret længe.

**Madæbler** kan, under de rette omstændigheder, gemmes i op til flere måneder. Det er vigtigt, at æbler som skal gemmes, bliver plukket. Nedfaldsæbler er ikke egnede. Æblerne skal håndteres med forsigtighed, så de ikke får stød. De lægges i kasser (flamingo, pap eller træ), men uden låg. Læg i stedet aviser over, så æblerne kan få luft. Kasserne placeres køligt, tørt og mørkt, men frostfrit. Kig til dem en gang imellem og fjern eventuelt dårlige.

Både sommeræbler og madæbler er velegnede til **saft**. Hvis man har en saftpresse eller en juicer, er det nemt. Brug for eksempel skyllede mælkekartoner. Læg en frostpose i kartonen, hæld saften i og stil kartonen i fryseren. Der skal ikke tilsættes sukker eller konserveringsmidler, men saften skal drikkes ret hurtigt efter at den er optøet.

**Æbler er fryseegnede.** Skyl æblerne, fjern kærnehus og dårligdomme, skær dem i både og læg dem i fryseposer i passende portioner. Hvis de skal anvendes til æblegrød og lignende, bør de skrælles, men til de fleste formål kan skrællen med fordel blive på.



Side 205

## Æblegrød

4 personer:  
1 kg æbler  
Sukker  
Vanilje

Både sommer- og madæbler er egnede, madæblerne giver mere smag. Hvis der bruges sommeræbler, kan man spare lidt på sukkeret.

Skræl æblerne, fjern kærnehus og dårligdomme.

Skær æblerne i mindre stykker og kog dem møre i en smule vand.

Smag til med sukker, vanilje og eventuelt smagsforstærker (rom, portvin eller lign.). Kog endnu et par minutter til sukkeret er opløst.

Køl af og server med mælk eller fløde.



Side 206



Forretter	
Forretter med skaldyr	<u>17</u>
Frokostsild	<u>144</u>
Gratinerede krabber	<u>17</u>
Gratinerede muslinger	<u>17</u>
Grønne asparges med skinke	<u>89</u>
Hummercocktail	<u>15</u>
Kold torskecocktail	<u>143</u>
Laks med tomatpesto	<u>47</u>
Laksegratin	<u>95</u>
Laksemousse	<u>46</u>
Lakseroulade med dildcreme	<u>166</u>
Laksesalat	<u>15</u>
Laksetatar af røget laks	<u>26</u>
Marinerede muslinger	<u>16</u>
Muslinger a la creme	<u>16</u>
Muslinger i pernod	<u>62</u>
Muslinger på spinat	<u>29</u>
Ristede kammuslinger i persille og hvidløg	<u>34</u>
Russiske blinis med laks	<u>85</u>
Spinatpandekager med laks og avocado	<u>177</u>
Torskesoufflé	<u>117</u>

SUPPER			
Appelsin-mandel suppe	<u>2</u>	Porresuppe med fløde	<u>162</u>
Broccolisuppe	<u>5</u>	Rosenkålsuppe med bacon	<u>79</u>
Bøgehattesuppe med tørret ingefær	<u>6</u>	Seafood Gumbo med røget skinke	<u>35</u>
Cremeret gulerodssuppe	<u>70</u>	Sellerisuppe	<u>204</u>
Fennikel-tomatsuppe med pernod	<u>12</u>	Zuppa Di Piemonte med Kalvekød & Grøns	<u>69</u>
Fransk fiskesuppe på dansk	<u>14</u>		
Fyldig hverdagssuppe	<u>78</u>		
Grønkålsuppe	<u>68</u>		
Grønkålsuppe - den hurtige	<u>100</u>		
Gulerodssuppe med appelsin og timian	<u>40</u>		
Gulerodssuppe med ingefær	<u>171</u>		
Gullaschsuppe	<u>98</u>		
Havbakkens rejebisque	<u>138</u>		
Jægersuppe	<u>65</u>		
Kastanjesuppe	<u>97</u>		
Kærnemælkssuppe	<u>200</u>		
Legeret løgsuppe	<u>27</u>		
Legeret svampesuppe	<u>28</u>		
Minestrone	<u>153</u>		
Oksehalesuppe	<u>96</u>		

Forretter: [KLIK HER](#)

Hovedretter: [KLIK HER](#)

Tilbehør: [KLIK HER](#)

Supper: [KLIK HER](#)

Deserter: [KLIK HER](#)

Brød og diverse: [KLIK HER](#)

[Tilbage til indholdsfortegnelsen](#)

Hovedretter					
Allehåndebrasserede frikadeller	<u>54</u>	Grillet kalveschnitzel med grøn saute'	<u>18</u>	Pasta Carbonara	<u>31</u>
Bagt fiskefars med sprødt kartoffellåg	<u>193</u>	Grillet multe	<u>120</u>	Pasta med kalvekød og kantareller	<u>111</u>
Boeuf a la Bourguignonne	<u>4</u>	Grillet mørbrad i svøb	<u>80</u>	Pasta med mascarpone og røget laks	<u>112</u>
Braiseret dyrebov	<u>52</u>	Honningglaserede nakkekotoletter	<u>19</u>	Pengasius filet med pommes duchesse	<u>83</u>
Braiseret gråand	<u>64</u>	Hvidvinsdampet fisk	<u>90</u>	Porretærte på pastabund	<u>192</u>
Broccoli med bacon	<u>77</u>	Hvilling på grønsagsbund	<u>172</u>	Poussin eller vagtel med rødvin og enebær	<u>32</u>
Bøf Bourignon	<u>76</u>	Jambalaya Creole	<u>21</u>	Risoto Milanese	<u>58</u>
Bøf Stroganoff	<u>75</u>	Kalveculotte "Cajun Syle"	<u>22</u>	Rosenkålsgratin	<u>131</u>
Bøffer med gratinerede bønner	<u>113</u>	Kalveculotte med bagte rodfrugter	<u>73</u>	Saltbagte kartofler med hakkebøf	<u>119</u>
Champignonschnitzler	<u>146</u>	Kalveschnitzler med bagte bønner	<u>114</u>	Sandwichtærte med laks og skaldyr	<u>81</u>
Citronmarineret lyssej	<u>170</u>	Karbonader	<u>147</u>	Skipperlabskovs	<u>59</u>
Dyreragout	<u>165</u>	Karbonader med spinat og svanpesauce	<u>107</u>	Soja-honing-stegt andebryst	<u>1</u>
Dyreryg med jule- og waldorfsalat	<u>9</u>	Klassisk mørbradgryde	<u>149</u>	Sorte gryde	<u>148</u>
Enebærkrydret kalvesteg	<u>88</u>	Kartoffelgratin med vildsvinefars	<u>188</u>	Svinemørbrad i fad med champignon	<u>178</u>
Enebærkrydret vildsvinekølle	<u>87</u>	Kogt torsk med æbler og grønkål	<u>173</u>	Svinemørbradsmedaljoner med øl og æble	<u>214</u>
Farsbrød med kronvildt og svampe	<u>161</u>	Kylling Marengo	<u>94</u>	Tafelspitz	<u>122</u>
Farfars kødsovs	<u>118</u>	Laksestykker med spinat og pasta	<u>211</u>	Tynde laksesteaks	<u>189</u>
Fasan i portvin	<u>141</u>	Mettes gryderet	<u>185</u>	Vildtsteg i stegeso	<u>57</u>
Forloren hare med bacon	<u>196</u>	Minestra di broccoli al pecorino	<u>66</u>	Vildsvinekølle, langtidsstegt	<u>157</u>
Fransk Vintergryde	<u>49</u>	Morfars pølseret	<u>155</u>	Vildtgryde af hakket krondyr	<u>179</u>
Frikadeller	<u>127</u>	Mørbrad i fad	<u>184</u>	Vidtgryde med svampe	<u>132</u>
Fyldte kalveschnitzler a la Bologna	<u>20</u>	Mørbrad i svøb med nødder	<u>71</u>	Vildtterriner	<u>137</u>
Grillet and med ærter og spinat	<u>121</u>	Mørbradgryde	<u>186</u>		
Grillet kalkunbryst	<u>92</u>	Paella Scandinavica	<u>30</u>		

Forretter: [KLIK HER](#)

Hovedretter: [KLIK HER](#)

Tilbehør: [KLIK HER](#)

Supper: [KLIK HER](#)

Deserter: [KLIK HER](#)

Brød og diverse: [KLIK HER](#)

[Tilbage til indholdsfortegnelsen](#)

Tilbehør					
Bagt selleri med ostegratinering	<a href="#">207</a>	Kartoffelkager	<a href="#">24</a>	Spidskålgratin	<a href="#">110</a>
Bagte gulerødder med salvie	<a href="#">37</a>	Kartoffelpizza	<a href="#">51</a>	Spidskålsalat	<a href="#">133</a>
Bagte rodfrugter med timian	<a href="#">168</a>	Kartoffelsalat	<a href="#">25</a>	Stegte svampe med æbler og grønkå	<a href="#">160</a>
Bagte rødbeder med enebær	<a href="#">169</a>	Kartoffelsalat med spidskål og rygeost	<a href="#">109</a>	Stegte æbler (tilbehør)	<a href="#">159</a>
Bagte rødbeder med honning og rosmarin	<a href="#">93</a>	Kartoffelsoufleer	<a href="#">50</a>	Tranebærkompot	<a href="#">103</a>
Bagte rødbeder med æbler og rosmarin	<a href="#">86</a>	Knuste kartofler med kål	<a href="#">128</a>	Valnødder i honning	<a href="#">154</a>
Blomkålssalat med parmasan og rødløg	<a href="#">208</a>	Mango salat med pasta og rejer	<a href="#">67</a>	Waldorfsalat	<a href="#">156</a>
Braiserede rodfrugter med fede hvidløg	<a href="#">38</a>	Osteboller fra Samsø	<a href="#">63</a>		
Brdr. Price's pommes fritê	<a href="#">194</a>	Ovnbagt broccoli	<a href="#">48</a>		
Broccoligratin	<a href="#">39</a>	Pack Choi med feta	<a href="#">41</a>		
Flødestuvet fennikel med parmasan	<a href="#">13</a>	Rodfrugter i lag	<a href="#">201</a>		
Flødestuvet grønkål	<a href="#">56</a>	Rødbedesalat	<a href="#">139</a>		
Fyldte avocadoer	<a href="#">102</a>	Rødkål med balsamico og appelsin	<a href="#">42</a>		
Grøn salat med laks	<a href="#">163</a>	Råkost af spidskål, spinat og koriander	<a href="#">164</a>		
Grønkålssalat	<a href="#">55</a>	Salat fra Price	<a href="#">202</a>		
Grønsagsrand	<a href="#">182</a>	Salat med bedstemordressing	<a href="#">126</a>		
Grønsagstimbale	<a href="#">209</a>	Salat med spidskål og æble	<a href="#">158</a>		
Gulerødder med timian	<a href="#">134</a>	Savojkål med æbler	<a href="#">43</a>		
Ingefærsyltede gulerødder	<a href="#">152</a>	Selleripuré	<a href="#">103</a>		
Kartoffelfrikadeller	<a href="#">198</a>	Selleripuré med æble	<a href="#">203</a>		
Kartoffelgratin med parmasan	<a href="#">115</a>	Spidskål i lag	<a href="#">44</a>		

Forretter: [KLIK HER](#)

Hovedretter: [KLIK HER](#)

Tilbehør: [KLIK HER](#)

Supper: [KLIK HER](#)

Deserter: [KLIK HER](#)

Brød og diverse: [KLIK HER](#)

[Tilbage til indholdsfortegnelsen](#)

Desserter			
Amerikansk frugtsalat	<u>61</u>	Kaffeis	<u>142</u>
Amerikanske pandekager	<u>60</u>	Kanelstang med remonce	<u>210</u>
Ananas med pærer i orangesauce	<u>45</u>	Karameliserede bananer med Limecreme	<u>23</u>
Appelsindessert med kanel	<u>116</u>	Kringle	<u>108</u>
Blueberry Pancakes	<u>3</u>	Kærnemælksfromage	<u>199</u>
Chokoladedessertkage	<u>53</u>	Madelainekager	<u>124</u>
Chokoladefromge	<u>195</u>	Mor Klumps pandekager	<u>125</u>
Chokoladekage	<u>7</u>	Ovnbagte pærer med knas	<u>72</u>
Chokoladekage	<u>183</u>	OVNBAGTE PÆRER	<u>175</u>
Chokolademousse	<u>8</u>	Ovnstegte æbler	<u>140</u>
Citronfromage	<u>191</u>	Panna Cotta med stegte pærer	<u>176</u>
Cremetærte	<u>84</u>	Pærer Belle Helene	<u>136</u>
Eggnog Ice Creme	<u>11</u>	Pærer i hvidvin	<u>33</u>
Fløderand med karamelsauce	<u>197</u>	Tarta di Santiago	<u>190</u>
Grillede bananer	<u>91</u>	Æbledessert, bagt	<u>215</u>
Hasselback æbler med is	<u>187</u>	Æblegratin	<u>180</u>
Hvidløgssauterede æbler	<u>99</u>	Æblegrød	<u>206</u>
Is i ismaskine	<u>123</u>	Æbleis	<u>216</u>
Isdessert med grillet ananas	<u>106</u>	Æblekage	<u>151</u>
Iskold jordbærsuppe med mynte parfait	<u>104</u>	Æblesalat	<u>145</u>

Andet	
Franske flûtes	<u>129</u>
Gløgg	<u>150</u>
Grovboller	<u>130</u>
Gulerodsboller	<u>135</u>
Kastanjepuré	<u>181</u>
Løgpulver	<u>212</u>
Kastanjepuré	<u>181</u>
Roulade	<u>213</u>
Æbler	<u>205</u>
Aalekroens rødbedebrød	<u>36</u>

Forretter: [KLIK HER](#)

Hovedretter: [KLIK HER](#)

Tilbehør: [KLIK HER](#)

Supper: [KLIK HER](#)

Deserter: [KLIK HER](#)

Brød og diverse: [KLIK HER](#)

[Tilbage til indholdsfortegnelsen](#)

## Bagt selleri med sprød ostegratinering

Til 4 personer:

2 skrællede knoldselleri  
2 teske rapsolie  
1½ teske groft salt

Halver de 2 skrællede sellerier. Skær en lille skive af de runde bunde (så sellerierne senere kan stå). Smør sellerierne ind i olie og læg dem, med den runde side opad, på en plade med bagepapir. Drys med salt og bag sellerierne midt i ovnen.

Bagetid: Ca. 45 min. ved 175° og derefter ca. 15 min. ved 225° - traditionel ovn.

Gratinerings: Ca. 8 min. ved 225° - traditionel ovn.

Tag sellerierne ud af ovnen og vend dem, så den store snitflade vender opad. Bland ost og rasp og fordel blandingen på sellerierne. Gratiner dem midt i ovnen, til osten er gylden. Stil en halv selleri på hver tallerken og server straks



Side 207

## Blomkålssalat med parmesan og rødløg

Blomkålssalat med parmesan og rødløg kan nydes vegetarisk til frokost med groft brød til eller serveres som tilbehør til stegt kød eller fisk.

4 personer:

1 blomkål  
30 gram parmesan  
1 potte frisk basilikum  
1 rødløg  
2 røde æbler  
2 spske kapers  
50 gram pinjekærner



Skyl blomkålen, og fjern blade og stok. Hak blomkålen fint, men ikke til smulder. Der må gerne være nogle grovere stykker iblandt.

Riv parmesanen, og pluk basilikummen. Pil rødløget, og hak det fint. Skyl æblerne, og skær dem i smalle både.

Bland blomkålen med parmesan, basilikum, rødløg, æbler og kapers. Rist pinjekærnerne gyldne på en tør, varm pande. Lad dem køle af på en tallerken.

Citrondressing

½ usprøjtet citron  
4 spske olivenolie

1 teske flydende honning

Salt og peber

Riv skallen, og pres citronen. Rør ingredienserne til dressing sammen, smag til med salt og peber, og vend den i salaten. Sæt salaten i køleskabet, og lad den trække ca. 1 time.

Anret salaten på et fad, og pynt med ristede pinjekærner lige inden servering.

Side 208

## Grøntsagstimbale

500. persillerod gulerod pastinak eller selleri

2 spsk smør

1 dl. fløde 13%

2 æggeblommer

Salt

Peber

4 små folieforme

Skræl persillerødderne/grønsagerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem i letsaltet vand, til de er møre og lad dem afdryppe i en sigte. Smelt smørret og svits de kogte persillerødder/grønsager uden at de bruner. Krydr med salt og peber og blend dem til en puré. Afkøl puréen. Pisk æggeblommer med fløde og rør det i den afkølede puré. Smør folieformene med olie og fordel puréen heri. Bag puréen i vandbad ved 175 grader i ca. 25 min., til massen er stivnet. Ved servering vendes timbale ud på tallerknen.

## Kanelstang med remonce

### Dejen

150 gram vand

20 gram gær

320 gram hvedemel

0.5-1 æg

5 gram fint salt

20 gram sukker

0.5 tsk kardemomme(kan undlades)

40 gram smør

Start med at opløse gær i vandet.

Tilsæt de resterende ting (bortset fra smør). Ælt det godt sammen på din køkkenmaskine i 6-7 minutter ved middel hastighed.

Tilsæt så smør, og rør igen i 4-5 minutter indtil alt smørret er rørt godt ind i dejen, og den er glat og glinsende

Læg dejen på meldækket bord med plastik over (ca. 15 minutter).

### Remonce

200 gram brun farin

200 gram smør (gerne blødt)

10 gram kartoffelmel (evt. bare alm. mel)

25 gram olie (majs, raps, vindrukerne el. mild olivenolie)

10 gram kanel

Imens dejen hæver laver du remoncen. Kom alle ingredienserne i en skål, og rør sammen i 3-4 minutter i din røremaskine / elpisker.

### Kagecreme

3 æggeblommer

1 helt æg

3 spsk sukker

3 tsk mel

4 dl mælk

1 tsk vanillesukker

Pisk æg, sukker og mel i en lille gryde ved mellem varm og rør mælken i stille og roligt. Når blandingen koger og er blevet tyk, så fjernes den fra varmen, og vanillesukkeret røres i. Kom i køleskabet (evt. i en anden skål) med madfilm over der ligger helt ned på overfladen, så der ikke kommer skorpe.

### Kanelstængerne

Rul dejen tyndt ud i en firkant på ca. 35x60 cm (ca. 2 mm i tykkelse).

Smør remonce ud på dejen i et fint tynd lag. Smør kagecremen ud på remoncen. Rul så sammen i en lang pølse. Del på midten, og hver del passer i en lille alyform på 32.6x10.6x2.5 cm. Træk ud så den passer i længden. Klip skråt ned i dejen (ca. halvvejs) for hver 1 cm, og flip skiftevis fra side til side. Stilles til hævnning i 40-45 minutter under plastik. Pensl evt. med æg og pynt evt. med mandelflager. Bages i 18 minutter ved 210 grader alm. varme midt i ovnen. Afkøles og serveres. Kom evt. lidt glasur på.



## Laksestykker med spinat og pasta

Spinat, skyllet og tørret

Piskefløde

Laksestykker

Smør

Dild

Pasta

Bouillonterning

Revet ost



1. Tænde for ovnen - 180 grader
2. Skylle og tørre spinat
3. Pakke laksestykker i staniol med smør og dild
4. Koge bouillon
5. Lægge laksestykker i ovnen, ca. 30 minutter
6. Koge spinat
7. Koge pasta

Side 211

## Løgpulver

Pil og skyl løgene og snit dem i 2-3 mm tykke ringe på mandolinjernet.

Del løgringene og fordel dem på tørrebakker/bageplader, lad tørre i ca. 8 timer ved 70 grader. (ikke varmluft) Vend løgene undervejs for at lette udtørringen.

Udtørringen er færdig, når løgene knaser mellem fingrene. Lad løgringene ligge i eftervarmen 1 times tid, og tør dem derefter i yderligere 1-2 timer, så evt. restvæske også kommer ud.

Køl ned og blend ringene fint i krydderikværnen.

Sigt løgpulveret og giv større smuler endnu en tur i kværnen.

Hæld det hjemmelavede løgpulver på patentglas og opbevar mørkt og ikke for varmt. Løgpulver fremstilles af sædvanligvis af zittauerløg, men alle løg kan tørres til pulver.



Side 212

## Meget hurtig roulade

3 store og hele æg  
140 gram rørsukker  
140 gram hvedemel  
1 teskefuld vaniljesukker  
2 strøgne teskefulde bagepulver



Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft, og læg et stykke bagepapir på en bageplade.

Kom æg, sukker og vaniljesukker i skålen til din røremaskine, og pisk det luftigt ved høj hastighed.

Tag skålen af røremaskinen. Bland hvedemel og bagepulver sammen, og vend det i dejen med en grydeske eller dejskraber. Bland det godt sammen, uden at slå al luften af dejen til hurtig roulade.

Hæld dejen ud på bagepapiret, og glat den ud med en dejskraber, så den fylder næsten hele bagepladen.

Bag vores bund til hurtig roulade i ovnen ved 200 grader i cirka 8-9 minutter - den er færdig når overfladen er let gylden. Du må IKKE overbage rouladen, for så er den svær at rulle sammen.

I mens rouladen er i ovnen tager du et andet stykke bagepapir, som du drysser med lidt mere rørsukker, perlesukker eller almindeligt, hvidt sukker.

Tag rouladen ud af ovnen når den er klar, og lad den køle et minut. Læg den så oven på bagepapiret med sukker, bunden vender op ad. Tryk let på den, så den kommer ned i sukkeret. Nu kan du forsigtigt fjerne bagepapiret fra bunden af rouladen.

Smør så marmelade ud over rouladen. Du kan bruge hindbær- eller brombærmarmelade - eller noget helt tredje. Det afgør du.

Stikkelsbærmarmelade passer også fint til en hurtig roulade.

Rul så forsigtigt rouladen sammen fra den ene ende, skær enderne fra, og så er den klar til servering.

## Svinemørbradsmedaljoner med øl og æble

4 personer:  
1 svinemørbrad  
1 spsk smør  
2 løg  
2 æbler  
1 spsk frisk rosmarin  
2½ dl ale eller anden mørk øl  
2 spsk sennep  
100 gram creme fraiche 38 %  
Salt og sort peber  
Tilbehør: Rugbrød og surt



Trim mørbraden for sener og skær den i 6-8 medaljoner.

Krydr kødet med salt og peber og brun det i en pande med smør.

Læg kødet til side. Skær løg i strimler og æbler i både—behold skrællen på.

Kom løgene i panden og steg til de begynder at brune.

Tilsæt æbler, rosmarin, øl og sennep og kom kødet tilbage i panden.

Lad det simre 8-10 minutter, mens øllet koger lidt ind. Vend kødet undervejs.

Rør til sidst creme fraiche i, så saucen bliver cremet.

Server med rugbrød og surt.



## Æbledessert, bagt

½ kg madæbler (fx. belle de boskop)

3-4 spsk sukker

2-3 tsk stødt kanel

1 dl rosiner

150 g hvedemel

150 g smør eller margarine

75 g sukker

25g grofthakkede nødder

Tilbehør:

flødeskum

Skræl æblerne og skær dem i meget tynde både.

Læg dem i et smurt, ovnfast fad.

Drys sukker, kanel og rosiner over.

Findel smørret i melet med fingrene og bland sukkeret i  
- dejen skal ikke samles, men være "smuldredej".

Bland nødderne i.

Drys dejen over æblerne.

Sæt fadet i ovnen ved 200-225°C i ca. 20 min.

Serveres lun med flødeskum til.



Side 215

## ÆBLEIS

6 store danske æbler

2 dl vand

hjemmelavet sirup bestående af 1½ dl vand og 1½ dl rørsukker

2 dl fløde

1 tsk vaniljesukker

Start med at koge en sirup af 1½ dl vand og 1½ dl rørsukker.

Når sukkeret er smeltet, lader du siruppen simre et par minutter, inden du sætter den på køl. Fortsæt med tilberedningen af æbleisen, når siruppen er kølet helt af.

Skræl æblerne, fjern kernehusene og skær æblerne i små stykker, som du hældes i en lille gryde sammen med vandet. Lad det simre, indtil æblerne bliver bløde og mosedede. Tag gryden af komfuret og lad æblerne køle lidt af, inden du blender dem med en stavblender. Sæt mosen i køleskabet og lad den køle helt af.

Rør æblemos, sirup og vaniljesukker sammen med fløden til en jævn masse. Kør din æbleis på en ismaskine eller stil den i fryseren et par timer.

Side 216