|  |  |
| --- | --- |
| **BROGEDE SILD**  8 personer  1 glas marinerede sild  100 g mayonnaise  2 dl cremefraiche  Ca 1 spsk ravigotte  1 tsk karry  Salt, peber  2 løg  1 bundt radiser  1 grøn peber  2 spsk purløg  1 spsk karse  Dild  PYNT  3 hårdkogte æg | Lav en dressing af mayonnaise, creme fraiche, ravigotte, salt og peber. Smag til.  Løg, purløg, dild, radiser og peberfrugt hakkes.  Sildene skæres i passende stykker  Det hele vendes sammen  Æggene skæres i skiver. Pynt med æggeskiverne og lidt dild |
| **BORNHOLMSKE SALTSTEGTE SILD**  4 saltsild  Rugmel  Olie  100 g bornholmsk sennep  1 løg  100 g rødbeder  rugbrød | Sildene udvandes i rigeligt vand i 24 timer. Efter 12 timer bør vandet skiftes. Vend sildene i rugmel og steg dem gyldenbrune på en varm pande i olie eller smør.  Løgene skæres i skiver og steges brune.  Server sildene lune med løg sennep og rødbeder. |
| **RØDSPÆTTEFILETER**  4 rødspættefileter  1 æg  Rasp, salt  Palmin  TILBEHØR  Citronbåde, remolade | Fjern evt skind. Vend fisken i sammenpisket æg og derefter i rasp blandet med salt. Varm fedtstoffet på en pande og steg fisken til den er gylden på begge sider.  Pynt med citronbåde og server remolade til. |
| **ANDEBRYST MED RØDBEDESALAT**  2 andebryst 200 g  Smør, salt og peber  SALAT  1 pakke rucolasalat  2 hele skrællede rødbeder  2 store æbler  1 finthakket løg  MARINADE  2 spsk æbleeddike  2 spsk olie  2 tsk akaciehonning  Salt, peber  DRESSING  1 bæger rygeost  1½ dl cremefraiche 38 %  1 spsk dijonsennep  salt | RØDBEDESALAT  De skrællede rødbeder bages ved 190 grader i ovnen ca 40 minutter. De bagte rødbeder skæres i små firkanter. Æblerne skæres ud i lignende stykker. Løget hakkes fint.  MARINADE  Marinaden røres sammen. Æbler, rødbeder og løg blandes med marinaden og trækker i ca 30 minutter.  DRESSING  Dressingen røres sammen. Salaten anrettes rucolasalat på et fad. Og pyntes med en skefuld dressing på toppen.  Andebrystet brunes på en pande med skindsiden nedad først. Dæmp varmen og steg andebrystet 30 minutter i alt. Tag det af panden og lad det trække 5-10 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RIBBENSSTEG**  1½ kg kogeflæsk  Salt, laurbærblade  RØDKÅL  1 rødkål  ½ liter eddike  350 sukker  2 dl sød saft. | Rids sværen helt ned til kødet men uden at skære i kædet med ½ cm mellemrum. Gnid sværen med salt. Sæt stegen i ovnen ved 250 grader i ca 15 minutter. Dæmp derefter varmen og tilsæt vand. Steg ca 1½ i minutter ved 180 grader. Hvis sværen ikke er sprød stegen under grill.  RØDKÅL  Rødkålen snittes meget fint og dampes under låg i eddike ca 1 time. Tilsæt sukker og saft, lad det koge med ca 20 minutter. |
| **BLODPØLSE MED ÆBLEMOS**  1 blodpølse  Sirup  Æbler | Skræl æblerne og skær dem i både uden kernehus. Kog dem i ½ dl vand med lidt citronsaft til de er møre.  Skær pølsen i skiver og rist dem kort tid på en pande med lidt smør.  Skær pølsen i skiver og server med æblemos og sirup. |
| **RISALAMANDE**  2 dl ris  1 l mælk  1 dl vand  korn fra 1 stang vanilje  100 g smuttede hakkede mandler  3 spsk flormelis  ca 5 dl piskefløde  KIRSEBÆRSOVS:  1 glas kirsebær  1 dl vand  1 spsk maizena | Bring ris, vand i kog og tilsæt mælk og flækket vaniljestang .Kog grøden ved svag varme 45 minutter. Rør i grøden af og til. Lad den koge det sidste par minutter uden låg. Sæt grøden til afkøling. Rør den kolde grød med hakkede mandler og flormelis (smag evt til med vaniljesukker). Hvis grøden er for tyk tilsættes lidt mælk. Pisk fløden og vend den i grøden. Pynt med hakkede mandler. Server lun kirsebærsauce til.  Bring kirsebærsaft og vand i kog. Rør maizena med vand og jævn sovsen hermed til passende tykkelse. Sovsen serveres lun til. |

[](https://www.google.dk/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fwww.ritaolesen.dk%2Fimages%2Fpicturetubes_230506%2Fnisser2%2Fgiffer%2Fro_nisse_god-jul_121104.gif&imgrefurl=http%3A%2F%2Fwww.ritaolesen.dk%2Fpsp%2F02_picturetubes%2Fnisser2.htm&docid=sIDFgCUwbLI9gM&tbnid=3K5mbpAdIBoLxM%3A&vet=10ahUKEwici7aO-YHfAhXE1ywKHbDDC3IQMwhrKCIwIg..i&w=147&h=166&bih=516&biw=1120&q=nisser%20tegninger&ved=0ahUKEwici7aO-YHfAhXE1ywKHbDDC3IQMwhrKCIwIg&iact=mrc&uact=8)