|  |  |
| --- | --- |
| **BROGEDE SILD**8 personer1 glas marinerede sild100 g mayonnaise2 dl cremefraicheCa 1 spsk ravigotte1 tsk karrySalt, peber2 løg1 bundt radiser1 grøn peber2 spsk purløg1 spsk karseDildPYNT3 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 sammenÆggene skæres i skiver. Pynt med æggeskiverne og lidt dild |
| **BORNHOLMSKE SALTSTEGTE SILD**4 saltsildRugmelOlie100 g bornholmsk sennep1 løg100 g rødbederrugbrød | 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 rødspættefileter1 ægRasp, saltPalminTILBEHØRCitronbåde, 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 gSmør, salt og peberSALAT1 pakke rucolasalat2 hele skrællede rødbeder2 store æbler1 finthakket løgMARINADE2 spsk æbleeddike2 spsk olie2 tsk akaciehonningSalt, peberDRESSING1 bæger rygeost1½ dl cremefraiche 38 %1 spsk dijonsennepsalt | RØDBEDESALATDe 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. MARINADEMarinaden røres sammen. Æbler, rødbeder og løg blandes med marinaden og trækker i ca 30 minutter. DRESSINGDressingen 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 kogeflæskSalt, laurbærblade RØDKÅL1 rødkål½ liter eddike350 sukker2 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. RØDKÅLRødkålen 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 blodpølseSirupÆbler | 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 ris1 l mælk1 dl vandkorn fra 1 stang vanilje100 g smuttede hakkede mandler3 spsk flormelisca 5 dl piskeflødeKIRSEBÆRSOVS:1 glas kirsebær1 dl vand1 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. |

