|  |  |
| --- | --- |
| **REMOLADE SILD**1 glas kryddersild2 hårdkogte æg10 små syltede agurkerLøg, dildDRESSING4 spsk remoulade2 spsk mayonnaise1 spsk ravigotte½ tsk karry1 rødløg4 hakkede syltede agurker½ dl piskefløde | Rør dessingen sammen og rør letpisket fløde i til sidst. Smag tilSkær silden i mindre stykker og lad lagen løbe af.Læg sildestykkerne på et fad. Og læg dressingen over.Pynt med hakkede løg og de 10 små syltede agurker hakkede, dild og hakkede hårdkogte æg.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **STEGTE SILD MED TRANEBÆR**6-8 personer5 sildefileterRugmel, salt, smørLAGE5 dl eddike1½ dl sukker1 dl. VandLaurbærbladeHel sort peber100 g. løg i skiver25 g. soltørrede tranebær25 g. appelsinmarmeladeFinthakket frisk chili  | Del sildefileterne på langs på begge sider af rygfinnen. Sildefileterne vendes i rugmel blandet med salt. Steg dem i smør på en pande. LAGEBring alle ingredienserne til lagen i Kog indtil løgene er klare.Hæld den varme lage over de stegte sild og lad dem trække i køleskab (eller et koldt sted) i 4- 6 timer. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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.  |
| **TARTELETTER med kylling**1 dåse asparges125 g champignon (Portobello)1 tsk hønsefound ca 1 dl hvidvin1 dl flødedild200 g stegt kylling2-3 forårsløgmel, salt lidt smør, lidt fløde | Aspargesvand + vin og 1 tsk hønsefound hældes i en gryde og bringes i kog. Jævn med meljævning, sovsen skal være lidt tyk. Smag til med salt 1 spsk smør og fløde. Rens champignonerne og skær dem i mindre stykker, svits dem i smør. Tilsæt kyllingestykker og asparges, champignoner, og fintsnittet forårsløg. Vend blandingen i saucen. Tilsæt hakket dild. Tarteletterne varmes i ovnen og fyldet kommes i lige inden serveringen. Pynt med lidt hakket forårsløg den grønne del.  |
| **HAMBURGERRYG**Ca 600 g hamburgerrygVandGRØNLANGKÅL450 g frossen grønkålBRUNEDE KARTOFLER½ kg små kartofler1 dl sukkerCa 25 g smør | Kog hamburgerryggen i vand der dækker kødet halvt. Lad det koge ca 45 minutter og lad det stå i vandet mindst 15 minutter. Ved serveringen fjernes nettet og hamburgerryggen skæres i tynde skiver. Server grønlangkål til. Følg opskriften på pakkenKog kartoflerne og pil dem. Skyl dem i koldt vand. smelt sukkeret på en pande, rør ikke i det før det er næsten smeltet. Pas på det ikke branker. Tilsæt smør og de skyllede kartofler. Vend kartoflerne til de er gyldne over det hele.  |
| **NOUGATTÆRTE**6-8 personerBUND2 æggeblommer ½ dl sukker2 æggehvider85 g nødder3 spsk raspCOGNACCREME2 æggeblommer½ dl flormelis2 spsk vaniljesukker5 blade husblas½ dl cognac125 g blød nougat4 dl piskeflødePYNTHøvlet nougatpistacienødder | Pisk æggeblommer og sukker godt. Hak nødderne fint og rør dem i æggeblommerne sammen med raspen. Pisk hviderne stive og vend dem i dejen. Fordel dejen i en bund der passer til den form kagen skal laves i. Bages ved 175 grader i ca 20 minutter. Afkøl bunden. COGNACCREMESæt husblassen i blød i koldt vand. pisk æggeblommer, flormelis og vaniljesukker godt. Smelt nougaten i vandbad. Pisk 3 dl fløde til skum. Smelt husblassen i cognac og rør det i æggemassen. Rør 1 dl fløde i den smeltede og varme chokolade. Rør det i æggeblommerne. Vend den piskede fløde i. Lad massen stivne lidt. Læg den bagte kolde bund på et fad og læg ringen udenom. Læg den halvstive fromage over bunden. Lad den stivne inden ringen fjernes. Pynt med hakkede pistaciekerner i kanten og høvlet kold nougat i midten.  |

Glædelig jul 