|  |  |
| --- | --- |
| **REMOLADE SILD**  1 glas kryddersild  2 hårdkogte æg  10 små syltede agurker  Løg, dild  DRESSING  4 spsk remoulade  2 spsk mayonnaise  1 spsk ravigotte  ½ tsk karry  1 rødløg  4 hakkede syltede agurker  ½ dl piskefløde | Rør dessingen sammen og rør letpisket fløde i til sidst. Smag til  Skær 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 personer  5 sildefileter  Rugmel, salt, smør  LAGE  5 dl eddike  1½ dl sukker  1 dl. Vand  Laurbærblade  Hel sort peber  100 g. løg i skiver  25 g. soltørrede tranebær  25 g. appelsinmarmelade  Finthakket 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.  LAGE  Bring 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 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. |
| **TARTELETTER med kylling**  1 dåse asparges  125 g champignon (Portobello)  1 tsk hønsefound  ca 1 dl hvidvin  1 dl fløde  dild  200 g stegt kylling  2-3 forårsløg  mel, 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 hamburgerryg  Vand  GRØNLANGKÅL  450 g frossen grønkål  BRUNEDE KARTOFLER  ½ kg små kartofler  1 dl sukker  Ca 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 pakken  Kog 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 personer  BUND  2 æggeblommer  ½ dl sukker  2 æggehvider  85 g nødder  3 spsk rasp  COGNACCREME  2 æggeblommer  ½ dl flormelis  2 spsk vaniljesukker  5 blade husblas  ½ dl cognac  125 g blød nougat  4 dl piskefløde  PYNT  Høvlet nougat  pistacienødder | 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.  COGNACCREME  Sæt 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 C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\CAGCAT10\j0183290.wmf