|  |  |
| --- | --- |
| **FLØDE FRAICHE SILD**1 glas marinerede sild2,5 dl Fløde fraiche 1,5 dl mayonnaise1 Charlotteløg100 g cornichons100 g æble2-3 syltede agurkerRavigotte, karryPYNTRødløg, cornichons, 2 hårdkogte æg  | Hak løget og skær æble og cornichoner i små ensartede stykker. Skær agurkerne i tern. Bland fløde fraiche og mayonnaise og smag til med ravigotte og karry. Vend løg, agurker og æbler i dressingen. Tag sildene op af lagen og lad dem dryppe af. Skær dem i mindre stykker og læg dem på et fad. Læg dressingen over silden. Og pynt med hakkede rødløg og cornichons og hakket æg.  |
| **STEGTE SILD****6-10 personer**3 dl eddike2 dl sukker5 hele peberkorn1 laurbærblad2 løg i både6 sildefileterSalt, peber2 dl rugmel2 spsk smørTILBEHØR1 rødløg2 forårsløgRugbrød | Kog eddiken op med sukker, peberkorn og laurbærblade. Kog løgbådene i lagen i 5 minutter. Lad lagen køle af. Halver sildene på langs. Drys silden med salt og peber og vend dem i rugmel. Steg sildene gyldenbrun på begge sider i smør. Læg sildene i et lille fad og lad dem køle af. Hæld lagen over silden. Silden kan spises efter en time. Drys med rødløg og forårsløg. Server rugbrød til.  |
| **ANDEBRYST MED RØDBEDESALAT**6 personer2 andebrystRØDBEDESALAT200 g mayonnaiseCa 2 spsk sennep3-4 spsk fløde fraicheSyltede rødbeder1-2 porre | Rør mayonnaisen med fløde fraiche. Smag til med sennep. Skær rødbederne i tern og bland dem i mayonnaisen sammen med skyllede porreringe. Brun andebrystet på en pande ved god varme uden fedtstof. Brun skindsiden først. Lad dem stege ca 30 minutter (hvis de vejer 300 g stykket) ellers ca 20 minutter ved svag varme.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRADBØF**6 -8 personer1 svinemørbrad2-3 løg, oliesmørsalt, peber250 g champignon1 pakke baconAGURKESALAT1 agurkCa 1 dl eddikeCa ½ dl vand1-2 spsk sukker efter smagSalt, peber  | Afpus mørbraden og skær den i lidt tykke skiver. Bank dem let med hånden. Løgene skæres i tynde halve skiver som steges i olie til de er gyldne. Bøfferne steges ca 3 min på hver side i smør. Skær champignonerne i skiver og rist dem i lidt smør. Baconen steges sprød.Bøfferne anrettes på et fad med løg og champignon og bacon. Server rugbrød og agurkesalat til. AGURKESALATVask agurken og høvl den i tynde skiver. Pisk marinaden sammen og læg agurkeskiverne heri. Lad salaten trække mindst 15 minutter gerne længere.  |
| **BLÅSKIMMELOST**125 g blåskimmelost1 dl fløde1 æggeblomme50 g hakkede valnødder1 blad husblas1 æggehvideknækbrødblå druer. | Udblød husblassen i koldt vand.Rør osten op med fløde, æggeblomme og valnødder der er hakkede. Pisk æggehviden stiv. Smelt den udblødte husblas i 1 spsk vand. Rør den smeltede husblas i ostemassen og vend den stiftpiskede æggehvide i. Fyld osten i en form beklædt med film eller bagepapir. Stil den i køleskab mindst 4 timer. Vend den ud på et fad ved serveringen og pynt med blå druer. |
| **KNÆKBRØD**1 dl havregryn1 dl sesamfrø1 dl hørfrø1 dl solsikkekerner1 dl græskarkerner2½ dl hvedemel1 dl rugmel1 tsk salt1,25 dl olie2 dl vandPENSLING1 æg | Solsikkefrø og græskarkerner ristes gyldne på en tør pande, og alle ingredienserne blandes. Dejen deles i 2 lige store stykker, og den rulles tyndt ud. Det gøres nemmest mellem 2 stykker bagepapir. Derefter skæres den udrullede dej ud i passende stykker. Pensl dejen og drys med enten sesamfrø, hørfrø eller birkes. Bages ved 200 grader i ovnen i 15-20 minutter til det er gyldent. Der er til 2 bageplader.  |
| **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 saft½-1 dl amaretto 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 med kirsebær og saft i kog. Rør maizena med vand og jævn sovsen til passende tykkelse (gerne lidt for tyk). Smag til med amaretto. Sovsen serveres lun til. |