|  |  |
| --- | --- |
| **PANDEKAGEROULADE**  6-8 personer  125 g mel  1 tsk salt  5 dl mælk  4 æg  FYLD  2 porre  smør  1 rød peberfrugt  150 g skinkestrimler  200 g pikantost med krydderurter  PYNT  Salat, tomater | Rør mel salt og æg sammen og tilsæt mælken. Læg bagepapir i en bradepande og hæld dejen heri. Bages 30 minutter ved 200 grader.  FYLD  Porrerne skæres i skiver og svitses på en pande i lidt smør. Skær peberfrugten i tern og lad den svitse med. Tilsæt skinke og til sidst osten.  Fyldet smørres ud på den bagte pandekage som derefter rulles sammen som en roulade.  Ved serveringen skæres rouladen i skiver på skrå. Anret på lidt salat og pynt med tomater |
| **LANGTIDSSTEGT CUVETTESTEG**  1 cuvette  Smør  Salt, peber  Nemme kartofler | Tænd ovnen på 120 grader. Brun smørret på en pande og brun kødet heri på begge sider. Tag kødet af og læg det i en lille bradepande. Krydr med salt og peber. Sæt stegen i ovnen ved 120 grader i ca 1 time.  Lad stegen trække mindst 15 minutter. Skær i tynde skiver.  Server med nemme kartofler bagt i ovnen ca 30 minutter ved 200 grader. bagte rødbeder, bønner med bacon og rødvinssauce. |
| **RØDVINSSAUCE**  100 g skalotteløg  1-2 spsk syltede grønne peberkorn  10 g smør  3 dl rødvin  4 dl vand (found)  Majsstivelse  Salt, peber | RØDVINSSAUCE.  Hak skalotteløgene fint. Svits dem i lidt smør. Tilsæt grønne peberkorn. Tilsæt rødvin og lad det koge ind til ca det halve. Tilsæt vand (found) fra bradepanden. Jævn saucen og smag tilmed salt og peber og evt mere found. Lad saucen simre mindst 5 minutter. |
| **BAGTE RØDBEDER**  Ca 8 rødbeder  1 spsk olie  1 tsk timian  Salt, peber | Skræl rødbederne og skær dem i skiver ca 2-3 cm eller tern. Beklæd en bageplade eller et fad med bagepapir. Læg rødbedeskiverne på skærefladen. Bland timian i olien og pensl rødbederne. Drys med salt og peber. Bages i ovnen 45 minutter ved 200 grader. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BØNNER MED BACON**  250 g friske bønner  1 pakke bacon | Nip og skyl bønnerne. Læg ½ skive bacon omkring 4-5 bønner. Læg dem på bagepapir og bag dem ca 10 minutter ved 200 grader. |

|  |  |
| --- | --- |
| **EN SPECIEL FROMAGE**  6-8 personer  6 blade husblas  4 æg  2 æggeblommer  1 dl sirup  1 dl honning  ½ l piskefløde  75 g chokolade  50 g hakkede nødder | Udblød husblassen i rigeligt koldt vand. Hak chokolade og nødder. Pisk de hele æg og de to æggeblommer sammen. Giv sirup og honning et opkog og pisk det i æggemassen over et par gange. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i 2 spsk vand. Rør husblassen i æggemassen. Vend flødeskum i. Bland chokolade og nødder i, gem lidt til pynt. Hæld fromagen i en skål eller glas og pynt med hakkede nødder og chokolade. |