|  |  |
| --- | --- |
| **TUNMOUSSE MED FRAICHE**  6 personer  1 dåse tun i olie  2 blade husblas  2 dl fløde fraiche  2 hakkede hårdkogte æg  3 bananskalotteløg  Hakket dild  2 tsk citronsaft  Salt og peber  TILBEHØR  Ca 275 g gulerødder  100 g haircots verts  Citron, Ristet rugbrød | Læg husblassen i blød i koldt vand.  Lad tunen dryppe af i en sigte. Kom den i en skål og findel den med en gaffel. Vend fløde fraiche finthakket løg og hakket hårdkogt æg, i tunen og, dild (gerne tørret) salt og peber.  Knug vandet af husblassen og smelt den i citronsaften. Rør lidt af tunmassen sammen med husblassen og rør det hele sammen. Fordel moussen i 6 små forme. Sæt moussen i køleskab.  Ved serveringen vendes moussen ud af formene (dyp dem kort i lidt varmt vand) Pynt med gulerødder skåret i tynde strimler med en kartoffelskræller. Læg citron og bønner på tallerkenen.  Server ristede rugbrødsstjerner til. |
| **KALKUNRULLER MED SENNEPSSAUCE**  4 kalkunschnitzler  1 spsk mild kryddersennep  1 bundt purløg  1 spsk olie  1 dl vand  Peber  4 skiver bacon  SAUCE  1½ dl vand  1 spsk mild kryddersennep  1 dl kaffefløde  ¼ tsk tørret merian, Salt, peber | Kalkunschnitzlerne bankes tynde mellem 2 stykker film. Hver schnitzel smøres med et tyndt lag sennep og drysses med klippet purløg og peber. Schnitzlerne rulles sammen og et stk bacon vikles omkring. Luk med en tandstik.  Rullerne brunes i olie på en pande. Vandet hældes ved og rullerne småsteger ca 10 minutter. Rullerne tages op og holdes varme.  Resten af vandet, sennep, fløde og merian kommes på panden og saucen småkoger i 5 minutter. Smages til med salt og peber.  Rullerne skæres i skiver og saucen hældes over.  Server med broccoli-kartoffelfad. |
| **BROCCOLI-KARTOFFELFAD**  700 g kartofler  ½ -1 dl mælk  25 g smør  1 æggeblomme  salt, peber  250 g broccoli  125 g champignon  2 spsk smør  ca 3 dl fløde  salt, peber  2 spsk mel, 50 g reven ost | Kartoflerne skrælles og skæres i skiver og koges. Hæld vandet fra og mos kartoflerne. Pisk mosen med mælk, smør og æggeblomme. Smag til med salt og peber. Giv broccolien et opkog og hæld vandet fra. Læg broccolien i et smurt ovnfast fad. Skær champignonerne i skiver og svits dem i 2 spsk smør. Drys 2 spsk mel over og tilsæt fløden. Smag til med salt og peber. Hæld stuvningen over broccolien og dæk med kartoffelmos. Kom lidt smørklatter på kartoffelmosen. Drys med reven ost. Sæt fadet i ovnen ved 200 gr i ca 25 min. |
| **MANDELKAGE MED PÆRER**  2 pærer  Saft af ½ citron  3 spsk vaniljesukker  125 g mandelmel  125 g sukker  3 æg  70 g mel  115 g smør  100 g mandler groft hakket  50 g chokolade | PÆREFYLD  Skræl pærerne og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med vaniljesukker og citronsaft. Kog dem ved svag varme til de får et gennemsigtigt udseende. Si væden fra pærerne og gem væden (og pærestykkerne).  DEJEN  Mal mandlerne meget fint. Lun mandelmel, sukker og æg over vandbad, rør i massen. Tag skålen af varmen og rør skiftevis mel og smeltet smør i (den må gerne blive lysebrun, men ikke branke). Hæld dejen i en rund bageform (22 cm i diameter) læg bagepapir i formen. Drys med hakket chokolade, pæretern og grofthakkede mandler. Bag ved 180 grader i 25-30 minutter. Reducer pæresiruppen (lad det koge ind) og fordel den over den bagte kage. Server med flødeskum. |