|  |  |
| --- | --- |
| **TUN- OG TORSKEROGNSFRIKADELLER**5-6 personer1 dåse tun i vand1 dåse torskerogn1 hakket løg2-3 spsk. hvedemel1 ægREMOLADESOVS2 dl cremefraiche 18%Dild, purløg3 spsk. finthakkede capers8 finthakkede cornichoner2 finthakkede drueagurker1 spsk. ravigotte1 tsk. citronsaft, salt og peberPYNTLime, tomater, lidt agurk | Tunen findeles med en blender eller en gaffel. De øvrige ingredienser tilsættes. Farsen skal være fast. Formes til 10-12 frikadeller og steges som almindelige frikadeller. REMOLADESOVS:Alt hakkes fint, blandes og smages til. Ved anretningen pyntes med limebåde og tomatbåde og lidt agurkeskiver skåret på skrå. Garner med lidt af sovsen og server resten til.  |
| **FLUTE**1dl vand2 dl kærnemælk50 g gær100 g smør1 tsk. salt1 tsk. sukker1 æg500 g melPYNTSammenpisket æg | Smelt smørret i en gryde og tilsæt vand. Kom blandingen i en skål og tilsæt kærnemælk. Opløs gæren heri. Tilsæt æg salt, sukker og bland det sammen. Rør melet i lidt ad gangen og ælt dejen på bordet. Dejen formes til flute eller små brød og pensles med sammenpisket æg. Lad dem hæve 30 minutter.Bages ved 200 grader i 12-15 minutter.  |
| **CHAMPIGNONFARSERET SVINEMØRBRAD****6-8 personer**2 store mørbrad25 g smør5 dl vand + kalvefondFYLD250 g champignoner100 g løg6 soltørrede tomater i olie1 tsk. timian2 spsk. hakket persilleSalt, peber2 tsk. hvedemelSAUCE2 dl piskefløde1 spsk. syltede grønne peberkornJævning, salt, peber | Mørbraden afpudses for sener og flækkes uden at skære helt igennem på langs og bank dem let med hånden. FYLD: Svits finthakkede champignoner og fintsnittet løg i olien fra tomaterne. Skær tomaterne i mindre stykker og rør dem i champignonblandingen sammen med timian og hakket persille. Smag til med salt og peber, drys mel på og varm det igennem. Fordel fyldet på mørbraden og rul den fast sammen som en roulade. Bind garn omkring. Brun kødet godt på alle sider i smør og olie på en pande og læg det derefter i et ovnfast fad. Kog panden af med vand og hæld det over kødet. Dæk fadet med folie og sæt det i ovnen ved 200 grader i ca 30 minutter.SAUCE: bland stegesky, fløde og peberkorn. Giv det et opkog og jævn saucen. Smag til med salt og peber og server den til det skiveskårne kød. Server kartofler og rosenkål til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ROSENKÅLSSALAT**200 g rosenkål1 banan2 klementinerMARINADE2 spsk. olie2 spsk. vand1 spsk. eddike1 spsk. citronsaft1 spsk. sukker  | Fjern de yderste blade fra rosenkålen og snit dem fint eller pil bladene fra hinanden. Skær bananen i små tern og del klementinerne i både.MARINADENKom det hele i en melryster og ryst det godt sammen. Smag til. Bland salaten og hæld marinaden over.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **MOKKALAGKAGE**3 æg125 g sukker2 spsk. vand½ tsk. bagepulver50 g hvedemel70 g kartoffelmelFYLD7½ dl piskefløde3 spsk. pulverkaffe3 spsk. farinGLASUR2 dl flormelis3 spsk. stærk kaffePYNTCa. ½ l piskeflødeValnødder, chokoladekringler | Pisk æg og sukker 10 minutter. Tilsæt 2 spsk vand. Bland mel og bagepulver og sigt det i dejen. Rør det sammen. Kom dejen i 3 lagkageforme som bages ved 225 grader i ca 6 minutter. Vend bundene ud på sukkerstrøet bagepapir. FYLDPulverkaffe og farin kommes i piskefløden og det hele piskes til skum. Bundene lægges sammen med mokkaflødeskum, gem 1/3 til pynt. Stil kagen koldt et par timer. Rør glasuren som smøres på kagen og sprøjt flødeskum på kanten. Pynt med valnødder og chokoladekringler.  |