|  |  |
| --- | --- |
| **PASTINAKSUPPE**  6 personer  750 g pastinakker  1 porre  50 g smør  2 spsk olivenolie  2 dl hvidvin  1 l vand + kylling found  Salt, peber  2 dl piskefløde  KRYDDERURTEBRØD  6 skiver sandwichbrød  ¾ dl olie  1 bundt purløg  1 bundt persille  Salt, peber | Skræl pastinakken og skær den i tern. Rens porren og skær den i tynde ringe. Opvarm smør og olie i en gryde og sauter grønsagerne heri ca 5 minutter (skal ikke tage farve). Tilsæt hvidvin og lad det koge lidt ind. Tilsæt vand + found og salt, peber. Læg låg på og lad suppen simre til grønsagerne er møre ca 30 minutter. Blend suppen og hæld den tilbage i gryden. Tilsæt fløden. Smag til med salt og peber. Server krydderurtebrød til.  KRYDDERURTEBRØD  Rør olien sammen med krydderurter, salt og peber. Smør brødene med blandingen på den ene side. Læg brødene med den smurte side nedad på en varm pande. Steg dem brune og sprøde. Vend dem og steg dem på den anden side. Skær brødene i snitter og server dem varme til suppen. |
| **PANEREDE KOTELETTER**  4 tykke koteletter  Æg,  Rasp, Salt, peber  Ca 75 g smør til stegning  Kartofler | Vend koteletterne i sammenpisket æg og derefter i rasp. Smelt smørret gyldent og brun hurtigt koteletterne på begge sider.  Drys med salt og peber.  Steg dem færdig ved svag varme 3-4 minutter på hver side.  Server kartofler og whisky sauce til |
| **GRØNSAGSFYLDTE SQUASH**  6 - 8 personer  4 squash  50 g hakket broccoli  50 g løg  2 spsk olie  150 g revet fennikel  250 g modne tomater  ½ dl rasp, salt  1 tsk basilikum, 1 tsk timian  2 spsk tomatpuré  Reven ost (parmesan) | Blancher squashen i kogende vand i ca 4 minutter. Hak løget fint og svits det i olie (skal ikke tage farve). Tilsæt hakkede tomater, timian, basilikum og finthakket fennikel og salt. Lad det simre under låg i ca 20 minutter. Tilsæt tomatpure og rasp. Smag til. Skær de blancherede squash over på langs og skrab indmaden ud. Bland halvdelen af indmaden i gryden og lad det simre et par minutter under omrøring. Læg broccolien i bunden af squasherne og fordel resten af fyldet herover.  Sæt dem i et ovnfast fad og drys med reven ost. Bages ved 200 grader i ca 15 minutter.  Ved serveringen deles hver squash i 2-3 stykker. |

|  |  |
| --- | --- |
| **WHISKYSAUCE**  25 g smør  1 chalotteløg  1 dåse tomatpure  3 dl piskefløde  1 dl vand + kalvefound  dl whisky  tsk sukker, salt, peber | Smelt smørret uden at det bruner. Hak løget fint og svits det ca 1 minut. Tilsæt tomatpure. Tilsæt fløde, vand + found, whisky, sukker, salt og peber. Lad det koge igennem. Smag til.  Jævn evt saucen lidt med maizena. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MAZARINKAGE**  **MEDE CHOKOLADE**  DEJ  150 g mel  50 g sukker  100 g smør  FYLD  150 g marcipan  75 g smør  100 g sukker  1 æg + 1 blomme  PYNT: 100 g mørk chokolade | Ælt dejen hurtigt sammen.  Smør tærteformen godt med smør og rul dejen ud. Hav mel på bordet eller rul dejen ud mellem 2 stykker bagepapir. Læg dejen i formen. Marcipanen rives. Bland ingredienserne til fyldet og pisk det til en jævn masse. Fordel fyldet på bunden. Bag kagen ved 200 grader i ca 20 minutter.  Smelt chokoladen og pynt den kolde kage med chokolade. |