|  |  |
| --- | --- |
| **PASTINAKSUPPE**6 personer750 g pastinakker1 porre50 g smør2 spsk olivenolie2 dl hvidvin1 l vand + kylling foundSalt, peber2 dl piskeflødeKRYDDERURTEBRØD6 skiver sandwichbrød¾ dl olie1 bundt purløg1 bundt persilleSalt, 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. KRYDDERURTEBRØDRør 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 koteletterÆg, Rasp, Salt, peberCa 75 g smør til stegningKartofler | 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 personer4 squash50 g hakket broccoli50 g løg2 spsk olie150 g revet fennikel250 g modne tomater½ dl rasp, salt1 tsk basilikum, 1 tsk timian2 spsk tomatpuréReven 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 smør1 chalotteløg1 dåse tomatpure3 dl piskefløde1 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**DEJ150 g mel50 g sukker100 g smør FYLD150 g marcipan75 g smør100 g sukker1 æg + 1 blommePYNT: 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.  |