|  |  |
| --- | --- |
| **HØNS I CHAMPIGNONSAUCE**  6 overlår  SAUCE  250 g champignon  25 g smør  salt, peber  1 spsk. tomatpuré  5 dl vand + found, sherry  16 tarteletter  persille, 16 små tomater | Kog lårene til de er møre (30-40 minutter). Rens champignonerne og skær dem i skiver. Krydr med salt og peber. Rør melet i og tilsæt tomatpure og vand kyllingestykkerne har kogt. Smag til med salt, peber og sherry og evt. hønse fond.  Skær kyllingekød fra benene og fjern skind. Skær det i små stykker og læg det i saucen. Smag til med sherry.  Fordel stuvningen i varme tarteletter (varm dem i ovnen)  Pynt med hakket persille og en lille tomat i kvarte. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FYLDT SVINEMØRBRAD**  **MED ÆBLER**  **6-8 personer**  2 svinemørbrad  1 store æbler i tern  200 g bacon i tern  80 g soltørrede tomater i olie  Salt, peber  SAUCE  1 rødløg  Smør  2 dl appelsinjuice  Salt, peber  Maizena udrørt i vand  Stegesky fra fileten og fra afpudset  Kartofler i både.  1 Broccoli, tynde gulerødder | Skær mørbraden fri for sener og lav et snit på langs uden at skære helt igennem. Steg baconen på en varm pande uden fedt. Skær æbler og soltørrede tomater i tern og kom dem på panden og sauter i 2 minutter. Læg fyldet langs midten af den ene mørbrad, krydr med salt og peber og læg den anden over. Snør rullen sammen med kødsnor.  Brun mørbraden på alle sider i smør på en pande. Læg kødet i en stegepose og læg det i ovnen ved 160 grader i ca 30 minutter. Lad kødet hvile ca. 15 minutter. Svits afpudset i lidt smør og kog det i 2 dl vand. Skær kartoflerne i både. Drys med salt og barbecue og steg dem i ovnen ca 45 minutter. Giv dem lidt grill når kødet er taget ud.  SAUCE: Hak rødløget og sauter det i smør (det skal ikke brune). Tilsæt vand appelsinjuice og stegeskyen fra posen og vandet fra afpudset. Jævn med maizena. Må ikke blive tyk. Smag til med salt og peber.  Skær broccolien i mindre stykker og kog den ca 2 minutter. Tynde hele skrællede gulerødder koges 2 minutter. Server waldorfsalat til og kartoffelbåde til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **WALDORFSALAT**  2 æbler i tern  2 stilke bladselleri i skiver  Ca 150 g druer vindruer halve  40 g hakkede valnødder  1 dl piskefløde  ½ dl mayonnaise | Æblerne skæres i tern. Bladsellerien i tynde skiver. Druerne halveres og stenene fjernes.  Fløden piskes til flødeskum, som blandes med mayonnaise. Æbler, bladselleri og de fleste af druerne blandes og det vendes i mayonnaise-blandingen. Pynt med hakkede valnødder og halve druer. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ÆBLETRIFLI**  **6-8 personer**  ½ pose makroner  Amaretto  2½ dl piskefløde  1 bæger mascarpone  2 æggeblommer,  2 spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  ÆBLEMOS  Ca 1 kg æbler,  1 dl vand  1 spsk vaniljesukker  PISTACIEKROKANT  60 g sukker  40 g pistacienødder  1 tsk reven appelsinskal | Skræl æblerne og skær dem i små stykker (uden kærnehus). Kog æblerne i 1 dl vand og 2 spsk vaniljesukker til æblerne er kogt, der må gerne være lidt bid i dem.  Knus markronerne (ikke for fint) og hæld lidt amaretto over. Stil markronerne til side og vend i dem et par gange.  Pisk æggeblommerne med vaniljesukker og 2 spsk sukker. Pisk mascarpone i æggeblommerne. Pisk fløden og vend den i mascarpone-massen og stil det i køleskab så det bliver lidt mere fast. Fordel lidt makron i glassene og derpå afkølet æblegrød og mascarpone-creme, lav et lag mere. Slut med creme og pynt med pistacie krokant.  PISTACIEKROKANT: smelt sukkeret på en pande og rør pistacienødder og reven appelsinskal i. Lad det koge lidt uden at branke. Hæld det på bagepapir og hak det groft når det er koldt. |