**Suppe med sød kartoffel, pastinak og rød peberfrugt**

400 g sød kartoffel – skåret i grove terninger

2 røde peberfrugter – udkernes og skæres i terninger (læg en håndfuld til side til anretningen)

200 g pastinak – skåret i grove skiver

1 løg – pillet og groft hakket

2 fed hvidløg – groft hakket

Et par stilke esdragon

1 liter bouillon

2 dl hvidvin

1 bdt. purløg (til anretningen)

Salt & peber

Olie

Kom lidt olie i en gryde og kom de skårne kartofler, peberfrugter, pastinak, løg hvidløg i. Svits det hele et par minutter men du hele tiden rører i gryden. Tilsæt bouillion, et par stilke estragon (stilk og blade), salt og peber og lad det småsimre til alle grøntsagerne er møre – ca 20 min. Blend det med en stavblender. Kom evt. et skævt hvidvin i og smag til med salt & peber.

Portionsanrettes med lidt terninger fra den røde peberfrugt samt klippet purløg . Server evt. toastbrød til som stænkes med olie og sættes i ovnen. Gnides derefter med hvidløg.

**Mørbradgryde med kartoffelmos**

600 g afpudset mørbrad - skæres i tern af ca 1,5x1,5 cm

2 løg

200 g champignon – renses og skæres i skiver

200 g bacon – køb gerne et helt stykke. Skær det øverste spæk af og skær derefter baconensmå tern

To løg – pilles og skæres i små fine tern

Olie/smør til stegning

Salt & peber

Vend mørbradterningerne i mel og svits dem i en gryde med olie eller smør– tag herefter kødet op igen. Svits bacon og tag også det op igen. Løg og champignon svitses i fedtet fra baconen. Kom bacon og mørbrad, paprika, fløde, tomatpure og mælk i og lad det simre til kødet er mørt, og saucen er reduceret til en cremet konsistens. Cocktailpølserne kommes i de sidste par minutter af simringstiden. Smag til med salt og friskkværnet peber.

**Kartoffelmos:**

Fire store bagekartofler eller seks mindre

½ dl vand

100 g smør –

Salt & peber

Kartoflerne skrælles og skæres i kvarte. Kom dem i en gryde med vandet og kog dem møre – uden salt.

Hæld kogevandet fra, lad dem dampe af og tilsæt mælk stille og roligt, mens du moser kartoflerne til den konsistens, du kan lide.

Tilsæt smør og vend det forsigtigt rundt i mosen.

Smag til med salt og friskkværnet peber

**Æblegrød med flødeskum**

Skræl, udkern og skær æblerne i både.

Kom æblerne i en gryde med ca 1/2 dl vand.

Tilsæt sukker og bring det i kog. Lad det småsimre til æblerne er kogt møre. Rør rundt af og til for at tjekke konsistensen. Tilsæt evt. mere vand undervejs.

Kom vaniljesukker i, rør rundt og smag til med sukker for at opnå den sødme du foretrækker.

I mens mosen afkøles, kan du piske flødeskum.

Anrettes i portionsskåle eller en stor skål.

Læg lagvis af mos og rasp.

Serveres med friskpisket fødeskum.

**NB:** Brug gerne glasskåle så man kan se lagene i æblekagen.

**FOF opskrifter 19/20 – www.hellerafn.dk**