|  |  |
| --- | --- |
| **CREMET GRÆSKARSUPPE**  6 personer  1 stort løg  1 lille Hokkaido græskar  1 bagekartoffel  1 l vand + 1 spsk hønsefound  Lidt chili  1 dl piskefløde  Salt, peber  TOPPING  1 æble  50 g græskarkerner  Purløg  ciabattabrød | Flæk græskarret på midten og del det en gang mere. Skrab kernerne ud og skær græskarret i mindre tern. Kartoflen skrælles og skæres i mindre tern. Kom græskar og kartofler i en gryde med lidt olie. Lad det svitse et par minutter. Tilsæt vand og found, lidt tørret chili, salt og lidt peber. Lad det koge 20 minutter under låg.  Snit æblet i små tern. Rist æblestykker, græskarkerner og snittet purløg på en pande.  Når suppen er kogt blendes den fint. Hæld fløden i og bring det i kog. Smag til med salt.  Server toppingen til.  Server brødet til. |
| **FYLDT SVINEMØRBRAD**  1 mørbrad  1 æble i tern  75 g bacon i tern  20 g soltørrede tomater i olie  Salt og peber  SAUCE  2 rødløg  Smør til stegning  1 dl appelsinsaft  3 dl vand + 1 spsk kalvefound  Salt, peber  Maizena  TILBEHØR  Kartofler i både  1 dl krydderurter (fx persille, basilikum, timian)  blomkålssalat | Mørbraden afpudses og skær et snit ned igennem den uden at skære helt igennem. Bank kødet med hånden. Steg baconen på en varm pande. Kom æbler og tørrede tomater i og sauter i 2 minutter. Skær mørbraden midt over. Fordel fyldet på mørbraden krydr med salt og peber. Læg de to stykker over hinanden med fyldet i midten. Læg stykkerne således at mørbraden bliver ensartet i tykkelsen. Snør rullen med kødsnor. Brun kødet på alle sider på en stegepande. Læg kødet i en stegepose og steg i ovnen ved 160 grader i ca 30 minutter. Lad kødet hvile.  SAUCEN  Hak løgene. Varm smørret i en gryde og sauter løgene uden de tager farve. Kom appelsinsaft i og lad det koge op. Tilsæt vand og 1 spsk kalvefound. Lad det koge godt igennem. Tilsæt stegeskyen fra posen. Smag til.  Kog kartoflerne møre og drys med hakkede blandede krydderurter lige inden servering.  Server med blomkålssalat |
| **BLOMKÅLSSALAT**  ½ blomkål  2 æbler  1 håndfuld tørrede tranebær  1 håndfuld bredbladet persille  50 g saltede mandler  2 spsk citronsaft  4 spsk olivenolie | Del blomkålen på midten. Fjern bladene og skyl kålen. Skær kålen i tynde skiver som derefter hakkes fint. Æblerne skylles og deles i kvarte. Skær æblerne i tern. Bland æbler, tranebær, og groft hakket persille med kålen. Hak mandlerne groft og bland dem i salaten. Dryp olie og citronsaft over og vend det hele forsigtigt rundt. Lad det trække ca 5 minutter inden servering. |
| **FRANSK ÆBLETÆRTE**  6 PERSONER  150 g mel  ¼ tsk bagepulver  75 g smør  1 æg  35 g sukker  FYLD  300 g pærer  50 g makroner  35 g sukker  1 æg  1 dl piskefløde  Cremefraiche vaniljesukker | Mel og bagepulver sigtes sammen. Koldt smør hakkes i. Æg og sukker røres til æggesnaps. Det hele blandes og samles hurtigt. Læg dejen i køleskab en halv time. Rul dejen ud, og en tærteform 24 cm i diameter bekældes med den.  Bages i en forvarmet ovn ved 225 grader i 15 minutter. Skrællede snittede pærer fordeles på bunden.  Makronerne knuses med en kagerulle, blandes med sukker og røres med ægget. Fløden blandes i. Massen hældes over pærerne. Kagen bages nu 45 minutter ved 150 grader til æggemassen er stivnet. Smag cremefraiche eller flødefraiche til med vaniljesukker. |