|  |  |
| --- | --- |
| **CREMET GRÆSKARSUPPE**6 personer1 stort løg1 lille Hokkaido græskar1 bagekartoffel1 l vand + 1 spsk hønsefoundLidt chili1 dl piskeflødeSalt, peberTOPPING1 æble50 g græskarkernerPurløgciabattabrød | 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 mørbrad1 æble i tern75 g bacon i tern20 g soltørrede tomater i olieSalt og peberSAUCE2 rødløgSmør til stegning1 dl appelsinsaft3 dl vand + 1 spsk kalvefoundSalt, peberMaizenaTILBEHØRKartofler i både1 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. SAUCENHak 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 æbler1 håndfuld tørrede tranebær1 håndfuld bredbladet persille50 g saltede mandler2 spsk citronsaft4 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 PERSONER150 g mel¼ tsk bagepulver75 g smør1 æg35 g sukkerFYLD300 g pærer50 g makroner35 g sukker1 æg1 dl piskeflødeCremefraiche 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.  |