|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED SKINKE, OST OG SPINAT**10 tarteletter200 g kogt skinke300 g spinat (frost)1 dl flødeLidt muskatnød100 g mozzarella ost  | Skinken skæres i terne. Den frosne spinat optøs i en gryde ved svag varme. Når det meste af vandet er fordampet tilsættes skinke, muskat, fløde og det halve af osten. Fyld massen i 8 tarteletter. Drys mozzarella over. Gratiner i en forvarmet ovn ved 175 grader i et par minutter. Server straks.  |
| **BØFFER MED CHAMPIGNONSAUCE**4 bøffer (fx tykstegsfilet)OlieSalt, peber50 g smørCHAMPIGNONSAUCE1 hakket løg500 g champignoner1½ dl vand + 1 spsk kalvefound1½ dl sherry1 tsk dijonsennep4 dl piskeflødeHele små gulerødder | Bank evt kødet med håndroden og skub dem sammen. Aftør med køkkenrulle. Opvarm 1-2 spsk olie på en pande. Vend bøfferne på den glohede pande, så kødet er let brunet på begge sider. Tag bøfferne af panden. Aftør panden med køkkenrulle. Brun smørret. Steg bøfferne 2-3 min på hver side. Drys med salt og peber. Tag bøfferne af panden. CHAMPIGNONSAUCESvits de hakkede løg på panden til de er klare. Tilsæt skiveskårne champignon og rist dem et par minutter ved stærk varme. Tilsæt evt. lidt smør. Kog panden af med vand, found og piskefløde. Smag til med salt, peber og sherry og sennep. SMÅ GULERØDDERSmelt lidt smør i en gryde og læg hele tynde gulerødder i gryden. Drys med salt og timian. Lad dem stege ved svag varme ca 5 minutter.  |
| **KARTOFFELGRATIN**400 g bagekartoflerLidt frossen hakket spinat50 g løg2 æg1 dl piskeflødeSalt, peber | Kartoflerne skrælles og skæres i små tern. Løget hakkes fint. Alle ingredienserne blandes og fyldes i små forme. Læg en papirform i så vi kan få den ud igen. Bages ca 1 time ved 150 grader.  |
| **FLØDERAND MED SKOVBÆRSAUCE**Ca. 8 personer75 g mandler6 blade husblas3 spsk amaretto7½ dl piskefløde1 spsk flormelis1 spsk vaniljesukkerSKOVBÆRSAUCE300 g skovbær (gerne frosne)1 dl sukker½ dl vandLidt friske bær | Smut og hak mandlerne. Læg husblassen i blød i koldt vand. Pisk fløden halvstiv og sigt flormelis og vaniljesukker i sammen med de hakkede mandler. Smelt husblassen i 3 spsk amaretto og vend det i cremen. Hæld massen i en randform. Sæt den koldt til den er stivnet. Ved serveringen løsnes den fra formen langs kanten. Og formen dyppes i varmt vand et øjeblik. Vend randen ud på et fad. Pynt med lidt af saucen og friske bær. SKOVBÆRSAUCELad vand, bær og sukker koge op. Smag til og server til fløderanden.  |