27.09.11

|  |  |
| --- | --- |
| **BROCCOLI-**  **KARTOFFELSUPPE**  6 personer  500 g broccoli  500 g kartofler  2 løg  50 g smør  1½ ll vand + grønsagsfond  1 dl fløde 13 %  persille  salt og peber | Skyl og del broccolien i mindre stykker. Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Pil og hak løgene groft. Svits broccoli, kartofler og løg i smeltet smør. Hæld vand og grønsagsfond på og lad det koge ca. 30 minutter. Purer blandingen gennem en sigte eller blend den. Varm den purerede suppe og tilsæt fløde og hakket persille. Smag til med salt og peber. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FYLDTE KOTELETTER**  4 tykke svinekoteletter  salt, peber  smør og olie  2 dl vand + kalvefond  1 dl kaffefløde  1 dl hvidvin  FYLD  125 g champignon  1 porre  2 spsk. smør  2 spsk. hakket persille  Nemme kartofler | Skær en lomme i hver kotelet. Svits skivede champignoner og fintsnittet porre kort tid i smør på en pande. Tag det af og bland med hakket persille. Kom fyldet i koteletterne og luk med en tandstik. Lad fedtstoffet (smør og olie) blive gyldent og brun koteletterne ved god varme på begge sider. Dæmp varmen og steg dem færdig ca. 3 minutter på hver side. Krydr med salt og peber. Tag koteletterne af panden og kom vand, fond og hvidvin på. Bring det i kog. Si evt. blandingen over i en gryde. Tilsæt kaffefløde. Smag til, jævn den evt. lidt. Server saucen til retten.  Vask små kartofler grundigt og dryp med olie og drys med salt. Sæt dem i ovnen 30-40 minutter. Server til koteletterne. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GULERODSSALAT** **MED GRÆSKARKERNER**  4 gulerødder  ½ reven squash  3 spsk. citronsaft  3 spsk. olie  3 spsk. appelsinsaft  50 g græskarkerner | Skræl og riv gulerødderne på den grove side af et råkostjern og bland med ½ reven squash. Ryst en dressing sammen af citronsaft, olie og appelsinsaft Hæld dressingen over grønsagerne og bland det hele. Lad salaten trække ca. ½ time. Rist græskarkernerne på en tør pande evt. med hakket hvidløg.  Drys før serveringen med græskarkernerne. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BLOMMETRIFLI**  600 g blommer (ca. 6 stk.)  1 dl sukker  4 spsk. æbleeddike  NØDDEKNAS  ½ dl sukker  20 g smør  1 tsk. natron  60 g hasselnøddekerner  2 dl piskefløde | Skær blommerne i kvarte og tag stenen ud. Kom blommerne i en gryde med sukker og eddike. Lad det simre under låg i 5-10 minutter. Tag gryden af varmen og lad grøden afkøle helt.  Smelt sukkeret på en pande, pas på det ikke branker. Tilsæt smør natron og nødder når smørret er smeltet. Rør i karamellen. Hæld nøddemassen på bagepapir og lad det afkøle. Når det er koldt knuses det til groft drys. Pisk fløden til let skum. Læg lagvis grød, flødeskum og knas i 4 glas. Afslut med knas på toppen. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |