|  |  |
| --- | --- |
| **GULERODSSUPPE** 2 store løgSmør1 l vand2 spsk grønsags found500 g gulerødder1 grøn peber, 200 g flødeost | Løgene hakkes og svitses i smør (ikke brunes). Gulerødderne i skiver og hakket peberfrugten tilsættes og svitses med kort tid. Tilsæt vand og smag til med salt. Kog til grønsagerne er møre. Blend suppen. Rør flødeosten i og giv suppen et opkog. Server pølsehorn til.  |
| **PØLSEHORN**2½ d mælk, 125 g smør50 g gær½ tsk salt1 spsk sukker1 ægCa 500 g hvedemel8 wienerpølser, tomatketchup | Smørret smeltes og mælken hældes i. Når blandingen er fingervarm røres den med gær i en skål. Tilsæt æg, salt og sukker. Rør melet i lidt ad gangen. Det er ikke sikkert det hele skal bruges. Ælt dejen godt. Lad den hæve 30 minutter. Del dejen i 2 stykker og rul dejen ud til to cirkler. Del hver cirkel i 8 trekanter. Pensl med ketchup og læg et stykke pølse på hver. Rul dejen om pølsen til et horn. Lad dejen hæve 15 minutter. Bages ved 225 grader i 10-15 minutter.  |
| **ROASTBEEF MED KRYDDERURTER**800 g roastbeef1 bundt persille finthakket½ dl finthakket estragon25 g smørsalt, peberBALSAMISKE GRØNTSAGER125 g skalotteløg250 g gulerødder200 g persillerod200g markchampignoner0,25 dl olivenolie0,25 dl balsamico eddikesalt, peber0.5 dl salviebladenemme kartoflerbearnaise sauce  | Hakket persille, estragon smør, salt og peber røres sammen. Smør urteblandingen på kødet. Læg kødet i en stegepose og luk den lav et hul i posen. Sæt stegen i ovnen ved 160 grader i ca 20 - 25 minutter. Tag stegen ud og brun den på alle sider på en god varm pande med lidt smør. Kødet skal trække i ca 15 minutter inden det skæres i tynde skiver. Dæk med aluminiumsfolie. GRØNSAGERPil løgene og skær dem i kvarte, skrab gulerødderne og del dem på langs i kvarte. Skræl persillerødder og den i kvarte på langs. Rens champignonerne hvis de er store del dem. Kom grønsagerne i et smurt ovnfast fad. Dryp med olivenolie og balsamico eddike. Steg grønsagerne i ovnen ved 175 grader i ca 50 minutter. Vask kartoflerne og vend dem i olie, drys med salt. Sæt kartoflerne i ovnen sammen med grønsagerne ca 30 minutter. Server bearnaise sauce til. |
| **FORLOREN BEARNAISE** 1 spsk mel, 1½ dl vand3 æggeblommer½ tsk salt100 g smørCa 2 spsk bearnaiseessens hakket estragon | Pisk mel og vand sammen til en jævning og bring den i kog. Lad det koge lidt. Tag gryden af varmen og pisk æggeblommerne i et ad gangen. Smelt smørret og rør det langsomt i saucen, pisk i gryden hele tiden. Smag til med salt og bearnaiseessens. Varm saucen i vandbad må ikke koge. Rør hakket estragon i inden serveringen. Hvis saucen skiller prøv at tilsætte lidt koldt vand.  |
| **WALESSTANG**2 plader frossen butterdejVANDBAKKELSESDEJ50 g smør1 3/4 dl vand100 g hvedemel3 ægGLASUR125 g florsukkerca 1 spsk kogende vandPYNT: Ribsgele, glasur ogristede mandelflager | Butterdejen skæres ud på langs og rulles ud til dobbelt størrelse på den brede led. Læg pladerne sammen til stænger på bagepapir.Smør og vand koges. Tag gryden fra varmen og rør mel i. Der røres til det slipper gryde og ske. Varm blandingen let. Hæld blandingen op i en skål. Pisk æggene sammen og pisk dem i lidt ad gangen. OBS det er ikke sikkert det hele skal bruges af æggene. Dejen skal være så tyk, at den kan danne mønster. Fyld dejen i en sprøjtepose og sprøjt den ud på butterdejen i sig sak mønster. Bages i 20 - 25 min ved 200 gr. **OBS ovnen må ikke åbnes de første 20 min.** Pynt med glasur og ribsgele. Drys med ristede mandelflager. |