|  |  |
| --- | --- |
| **ASPARGES MED KRYDDERURTESAUCE**  600 g grønne asparges  1 dl hvidvin  1½ spsk mel  2 dl vand + 1 spsk kyllingefound  ½ dl piskefløde  ½ dl purløg, kørvel eller persille  Salt, peber  2 æggeblommer  50 g kaviar  Lidt salat | Skyl aspargesene i koldt vand og knæk den nederste ende af. Kog dem i letsaltet vand i 2 minutter. Lad dem dryppe af. Pak dem i et rent klæde.  Pisk mel og hvidvin sammen i en gryde. Hæld vand + found ved og lad det koge under konstant piskning. Tilsæt fløde og lad det koge endnu et par minutter. Tag gryden fra varmen og bland de finthakkede krydderurter i. Rør lidt af den varme sauce i æggeblommerne og hæld det tilbage i gryden. Saucen skal ikke koge mere. Smag til med salt og peber. Fordel aspargesen på tallerkener med lidt grøn salat og hæld saucen over. Pynt med lidt kaviar og lid kørvel. |
| **FLUTE MED ROSMARIN**  14 stk  500 g sigtet speltmel  50 g gær  4 dl vand  2 tsk salt  2-3 spsk rosmarin  2 spsk flydende honning  ½ dl olie | Opløs gæren i lunken vand og tilsæt salt, rosmarin, honning og olie. Tilsæt melet over nogle gange. Ælt dejen grundigt til den er smidig og lad den hæve 40 minutter.  Del dejen i 14 stykker og form dem til boller. Lad dem hvile 10 minutter og form dem til små flute. Bages 12-15 minutter ved 200 grader |
| **JÆGERSCHNITZEL**  4 skinkeschnitzel  1 æg  1½ dl rasp  15 g smør  1 spsk olie  SAUCE  150 g bacon i tern  200 g løg  250 g champignon  1 spsk tomatpure (koncentreret)  1 spsk hvedemel  1½ dl vand  1½ dl hvidvin  1 tsk kalvefound  Timian  Salt, peber  Paprika  1 spsk persille  2 spsk creme fraiche 38%  BRASEDE KARTOFLER  1 kg kogte kartofler  Smør, salt, peber  Ærter | Bank kødet. Krydr med salt og peber og vend det i sammenpisket æg og derefter i rasp. Varm olie og smør på en pande ved god varme. Steg kødet gyldenbrun på begge sider ved god varme (1-2 minutter på hver side). Hold evt kødet varmt i ovnen ved 50 grader.  SAUCE  Sauter bacontern og hakket løg til løgene er klare. Dæmp varmen og tilsæt champignon i skiver og sauter igen. Tilsæt vin og ryst vand og mel sammen. Tilsæt tomatpure, salt, peber og paprika. Smag til. Tilsæt cremefraiche lige inden serveringen.  Skær kartoflerne i skiver og kog dem i saltet vand. Afkøl kartoflerne helt. Steg de kolde kartofler i smør på en pande.  Server ærter til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ÆBLEKAGE MED VANILJECREME**  250 g blødt smør  250 g sukker  3 æg  150 g mel  75 g mandler  Knapt 1 tsk bagepulver  4 æbler  3 spsk sukker  1 tsk kanel  25 g mandelflager  VANILJECREME  4 æggeblommer  5 dl mælk  40 g sukker  1 spsk majsstivelse  1 spsk vaniljesukker | Pisk smør og sukker hvidt. Tilsæt et æg ad gangen og pisk god mellem hvert æg. Mandlerne males til mel og blandes med mel og bagepulver. Vend det i dejen.  Hæld dejen i en smurt springform. Skræl æblerne, fjern kærnehuset og skær æblerne i både. Bland sukker og kanel og drys over. Slut af med et drys mandelflager. Bages ved 170 grader i ca 40-50 min.  VANILJECREME  Bland æggeblommer, mælk, sukker, vaniljesukker og majsstivelse i en gryde. Varm blandingen til det koger. Rør i gryden hele tiden. Cremen skal have konsistens som sauce. |