15.03.11

|  |  |
| --- | --- |
| **KARRYSUPPE**2 porre2 bladselleri250 g champignon20 g smør2 spsk. karry1-2 cm ingefær1 l vand dl piskefløde1-1 spsk. Grønsagsfond8 skiver bacon1 tsk. sukkersalt, peber,  | Porrerne snittes i tynde ringe og bladsellerien snittes fint. Champignonerne skæres i tynde skiver. Karry udrøres i 2 spsk. koldt vand. Grønsagerne svitses i smør i et minut (skal ikke brune). Tilsæt vand og fond. Ingefæren rives og koges med i ca. 15 minutter. Suppen smages til med sukker, salt og peber.Klip bacon i 1 cm brede strimler og steg dem på en pande ved god varme. Suppen pyntes med stegt bacon. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRAD I TOMATSOVS**500 g mørbrad3 spsk. melsalt, peber4 spsk. smør250 g champignoner1 dåse hakkede tomater4-6 chalotteløg2 spsk. tomatpuré dl piskefløde2 dl hvidvinmeljævninggrønne bønnerkartoffelmos | Senerne skæres af mørbraden. Skær den i skiver og derefter i strimler. Brun kødstrimlerne i smør i en gryde. Tilsæt en dåse hakkede tomater og tomatpuré og hvidvin. Chalotteløgene hakkes groft og tilsættes. Lad retten stege ved svag varme 8-10 minutter. Champignonerne skæres i kvarte og tilsættes retten de sidste 5 minutter. Jævn sovsen let og tilsæt lidt piskefløde. Smag tilKog bønnerne 3-4 minutterServer kartoffelmos til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KARTOFFELMOS**  kg kartofler2 spsk. smørca. 1 dl kaffeflødesalt 2 spsk. soltørrede tomater6 skiver bacon | Kartoflerne koges og vandet hældes fra og kartoflerne mose. Fløde og smør tilsættes og smag til med salt. Skær baconen i små stykker og rist det på en pande og bland det med hakket soltørret tomater. Drys blandingen over kartoffelmosen.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TIRAMISU**8 personer4 æggeblommer100 g flormelis500 g mascarpone3 dl stærk kaffe4 æggehvide dl sukker16 lady fingers dl amarettoDRYS. sigtet kakao | Pisk æggeblommer og flormelis sammen til en let og luftig masse. Pisk mascaponen i. Stil cremen i køleskab. Pisk æggehviderne stive med dl sukker og vend det i cremen. Vend ladyfinger i kaffe blandet med Amaretto og læg dem i bunden af et fad evt. med film i bunden. Bred halvdelen af cremen over og læg lady fingers over cremen (dyppet i kaffe/ amaretto). Dæk med resten af cremen og stil desserten koldt. Inden serveringen sigtes et tyndt lag kakao over. Kagen bliver bedst hvis den står til næste dag.  |