|  |  |
| --- | --- |
| **BLÅBÆRSILD**8-10 personer1 glas marinerede sild. 200 g frosne blåbærCa 1 dl sukker1 løgPYNTHakket løg, æg, dild | Silden må meget gerne trække 1 døgn i lagen i køleskab. Skær sildefileterne i bidder. De frosne blåbær koges møre i lidt vand. Hæld sukker i, smag til (de skal være ret søde), lad blåbærlagen køle af. Bland sildestykkerne i lagen sammen med finthakket løg. Pynt med hakkede løg, hårdkogte æg i både og frisk dild.  |
| **ANDEBRYST MED RØDBEDE-ÆBLESALAT**6 personer2 andebryst (a 300 g)Smør, salt, peberSALAT1 pakke rucolasalat2 hele skrællede rødbeder2 store æbler1stk finthakket rødløgMARINADE2 spsk æbleeddike2 spsk olivenolie2 tsk honning, Salt, peberDRESSING1 bæger rygeost1 bæger cremefraiche 38%1 spsk dijonsennep, Salt, peber | De skrællede rødbeder bages ved 190 grader i ca 40 minutter til de er møre. Lad dem afkøle og skær dem derefter i små firkanter ca 2 cm på alle sider. Æblerne skæres ud i lignende stykker. Løget hakkes fint. MARINADEBland æbleeddike, olie, honning, salt og peber. Bland æbler, rødbeder og finthakkede løg i marinaden og lad det trække i ca 30 minutter. DRESSINGBland cremefraiche og rygeostANDEBRYSTBrun brystet på en pande ved god varme med skindsiden nedad. Der skal ikke fedtstof på panden. Brun på begge sider og krydr med salt og peber. Lad brysterne stege ca 20 minutter i alt. Tag dem af panden og lad dem hvile mindst 10 minutter. Ved anretningen skæres kødet i meget tynde skiver lidt på skrå. Anret på rucolasalat, læg rødbedesalaten over og garner med andebryst. Pynt med dressingen. |
| **HØNSESALAT MED ANANAS**6-8 personer6 overlår1½ dl cremefraiche50 g mayonnaiseRavigotte, TomatpuréPaprika, citronsaft, saltGARNERINGIcebergsalatHalve ananasskiverTomatbåde1 pakke bacon, karse | Kog kyllingestykkerne ca ½ time til de er møre. Tag kyllingekødet af benene og skær det i mindre stykker. Bland cremefraiche og mayonnaise og smag til med ravigotte, tomatpure, paprika, salt og citronsaft. Vend kyllingekødet i dressingen. Fordel strimlet salat på et serveringsfad. Anret kyllingesalaten langs midten af fadet på salaten. Læg halve ananasskiver på hver side. Skær baconskiverne midt over og steg dem sprøde. Læg dem ovenpå salaten og pynt med tomatbåde og karse.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TEBOLLER**16 stk.2½ dl mælk40 g gær75 g smør1 æg½ tsk salt2 spsk sukker1 tsk kardemommeca 500 g melhakkede nødder | Smørret smeltes i en gryde og 2 dl mælk hældes heri. Gær og ½ dl mælk bandes i en skål. Æg, salt, sukker og kardemomme tilsættes. Den lunkne mælk røres i gær-blandingen. Melet tilsættes lidt ad gangen og dejen æltes godt til den er blank og smidig. (det er ikke sikkert at alt melet skal bruges) Lad dejen hæve gerne 1-2 timerForm 16 boller og lad dem hæve på bagepapir mindst 15 minutter. Pensl bollerne med sammenpisket æg og drys med hakkede nødder. Bag bollerne ved 200 grader 10 - 12 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HINDBÆRMARMELADE**1 kg hindbær6 dl sukker3 tsk rød melatin | Kog hindbærrene ca 5 minutter og tilsæt sukker. Kog et par minutter mere. Marmeladen skummes for det vide skum. Tilsæt melatin udrørt i 2 spsk vaniljesukker. Hæld marmeladen på rene glas.  |