|  |  |
| --- | --- |
| **BLÅBÆRSILD**  8-10 personer  1 glas marinerede sild.  200 g frosne blåbær  Ca 1 dl sukker  1 løg  PYNT  Hakket 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 personer  2 andebryst (a 300 g)  Smør, salt, peber  SALAT  1 pakke rucolasalat  2 hele skrællede rødbeder  2 store æbler  1stk finthakket rødløg  MARINADE  2 spsk æbleeddike  2 spsk olivenolie  2 tsk honning, Salt, peber  DRESSING  1 bæger rygeost  1 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.  MARINADE  Bland æbleeddike, olie, honning, salt og peber. Bland æbler, rødbeder og finthakkede løg i marinaden og lad det trække i ca 30 minutter.  DRESSING  Bland cremefraiche og rygeost  ANDEBRYST  Brun 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 personer  6 overlår  1½ dl cremefraiche  50 g mayonnaise  Ravigotte, Tomatpuré  Paprika, citronsaft, salt  GARNERING  Icebergsalat  Halve ananasskiver  Tomatbåde  1 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 mælk  40 g gær  75 g smør  1 æg  ½ tsk salt  2 spsk sukker  1 tsk kardemomme  ca 500 g mel  hakkede 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 timer  Form 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 hindbær  6 dl sukker  3 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. |