Rødovre, 28. 9.10

|  |  |
| --- | --- |
| **CREMET CHAMPIGNONSUPPE**  6 personer  750 g champignoner  100 g smør  3 spsk. mel  1 l okse bouillon  3 porre  l piskefløde  salt, peber | Rens og skyl champignonerne og skær dem i skiver. Smelt smørret og svits champignonerne heri uden at brune. Tilsæt bouillon. Ryst 3 spsk. mel med ca1 dl piskefløde og rør det i den kogende suppe. Rens og skyl porrerne og skær dem i tynde skiver. Kom dem i suppen og lad det koge ca. 2 minutter. Smag til med salt og peber. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FLAMBERET MØRBRAD I SENNEPSSAUCE**  4-6 personer  1 svinemørbrad  2 spsk. smør  salt, peber  1 spsk. cognac  2 dl creme fraiche  2 dl vand  dl hakket persille  2 spsk. fransk sennep  bouillon  1 tsk. kinesisk soya  salt, peber | Skær kødet i skiver. Smelt smørret på en dyb pande. Steg kødskiverne til de er gyldne og tilpas stegt, drys med salt og peber. Hæld cognacen på og antænd så kødet flamberes. Tag kødet op og hold det varmt. Tilsæt creme fraiche, vand, hakket persille, sennep og bouillon og soya. Lad saucen koge ca 5 minutter. Smag saucen til med salt og peber. Læg kødstykkerne tilbage og varm dem i gennem.  Drys med lidt hakket persille inden serveringen.  Server porre og gulerødder og hasselbackkartofler til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PORRE**  2 porre  salt, lidt smør  **GULERØDDER**  2-3 gulerødder | Skyl porrerne og fjern de yderste blade. Skær porrene i 2 cm tykke skiver på skrå. Skræl gulerødderne og skær dem ud på sammen måde. Kog porrerne i ca 2 minutter i letsaltet vand med lidt smør. Kog gulerødderne på samme måde i ca 5 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HASSELBACK**  **KARTOFLER**  8 mellemstore kartofler  1 spsk. olie  paprika, salt | Skræl kartoflerne. Skær kartoflerne i tynde skiver men uden at skære helt igennem. Læg dem i et smurt ovnfast fad og pensl med olie og drys med salt og paprika. Bages ved 200 grader i 50 -60 min (eller ved den temp. ovnen har) |

|  |  |
| --- | --- |
| **CITRUSFLØDERAND MED KIRSEBÆRSOVS**  6 personer  4 dl piskefløde  5 blade husblas  1 tsk. vanilje sukker  1 tsk. appelsinskal  tsk. citronskal  1 dl appelsinsaft  2 spsk. citronsaft  dl flormelis  1 tsk. neutralt smagende olie  50 g pistacienødder  TILBEHØR  kirsebærsovs | Læg husblassen i blød i koldt vand. Knug vandet af husblassen og smelt den i appelsin- og citronsaften. Tilsæt reven appelsinskal og citronskal. Tilsæt flormelis. Vend let pisket flødeskum i. Smør en randform med lidt olie Hæld forsigtigt flødeblandingen i formen og stil den i køleskab til den er stivnet. Dyp randformen i varmt vand og vend den ud på et fad. Drys med hakkede pistacie nødder.    Server kirsebærsovs til. |