|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLINGERAND MED CHAMPIGNONSAUCE**  6 personer  1 kylling stegt  3 dl kogende vand  Ca 2 spsk hønse found  5 blade husblas  8 cherrytomater  SAUCE  250 g champignoner  10 g smør  1½ dl crème fraiche  1 tsk dijonsennep  1 bundt klippet purløg  ½ tsk paprika  Salt, peber  Flute | Udblød husblassen i koldt vand. Knug husblassen fri for vand og smelt den i den varme bouillon. Kom lidt af suppen i en randform og lad det stivne i køleskab. Skær kyllingekødet fri for skind og ben og skær det i mindre stykker. Halver tomaterne. Læg tomater og kyllingekød i randformen og hæld resten af suppen over. Sæt formen i køleskab til næste dag.  SAUCE  Rens champignonerne og hak dem groft. Svits dem på i en pande i smør og køl dem af. Rør dem med cremefraiche dijonsennep, purløg, paprika samt salt og peber. Smag til.  Løsn randen med en kniv langs kanten og hold formen i varmt vand et kort øjeblik. Vend randen ud på et fad. |
| **SPANSK LANDBRØD**  2 pakker gær  4 dl vand  4 spsk olie  2 tsk salt  6 dl sigtemel  6 dl hvedemel | Smuldr gæren i en stor skål. Lun vandet og hæld det over gæren. Tilsæt olie og salt. Kom sigtemel i skålen og rør det godt. Tilsæt hvedemel lidt efter lidt og rør godt. Ælt dejen færdig på bordet. Det er ikke sikkert at melmængden passer.  Form dejen til små kuvertbrød. Og læg del på bagepapir. Dæk med en opsprættet plasticpose. Lad dem hæve i 15 minutter.  Tag posen af og pensl med olivenolie og drys med lidt sigtemel. Bages ved 225 grader i 10- 15 minutter. |
| **RØDVINSKOGT SVINEMØRBRAD**  1 mørbrad  1 pakke bacon i tern  500 g champignon  3 ½ dl rødvin  salt, peber  SOVS  ½ l fløde  ½ madlavningsfløde  jævning  kulør  salt, peber  ovnbagte grønsager | Skær mørbraden fri for sener.  Svits baconen i en gryde. Tag baconen op og svits champignoner skåret i kvarte et par minutter. Tag dem op. Brun kødet i fedtet ved god varme, Tilsæt rødvin. Lad mørbraden koge ved svag varme i ca. 30 minutter.  Tag mørbraden op.  Tilsæt fløden og jævn sovsen når det koger. Smag til med salt, peber og citronskal og saft. Tilsæt bacon og champignon til rødvinssovsen.  Mørbraden skæres i tynde skiver, og anrettes på et fad med lidt  af sovsen over  Server ovnbagte grønsager til |
| **OVNBAGTE ROGRØNSAGER**  3 gulerødder  2 pastinak  1 fennikel  3 bagekartofler  2 rå rødbede  Salt, peber  1 spsk akaciehonning  1 spsk balsamico (mørk)  1 spsk olivenolie | Alle grønsagerne skrælles og skæres ud i store tern. Blandes og lægges i et ildfast fad og krydres med salt og peber. Bland honning, balsamico, olivenolie. Tilsæt det hele og bland godt.  Sæt fadet i ovnen på 180 grader i ca 40 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALNØDDESTANG**  BUNDE  8-10 personer  4 æg  1½ dl sukker  80 g hvedemel  80 g kartoffelmel  2 tsk bagepulver  CREME  8 dl piskefløde  1 spsk vaniljesukker  100 g valnødder  100 g chokolade  GLASUR  2 dl flormelis  2 spsk nescafe pulverkaffe  Lidt kogende vand  ANDET  Valnødder til pynt | BUNDE  Lav bunden 2 gange.  Pisk æg og sukker 10 minutter. Bland mel og kartoffelmel og bagepulver og rør det i æggemassen. Fordel dejen på bagepapir. Bag den ca 10 minutter ved 200 grader. Afkøl bundene.  CREME  Pisk fløden til skum (ikke for hårdt) og hak valnødder og chokolade. Gem ca 10 hele valnødder til pynt. Bland flødeskum, valnødder og chokolade.  GLASUR  Opløs kaffen i lidt kogende vand (½ dl vand) og rør det sammen med flormelis, alt vandet skal sikkert ikke bruges.  Skær kagerne ud i lige brede stænger 8 – 10 cm brede. Fordel cremen på den ene stang og læg den anden over, tag 3-4 spsk fra til pynt. Sæt kagen i køleskab gerne nogle timer.  Stryg resten af cremen på siden af kagen i et jævnt lag.  Stryg glasuren på med en varm paletkniv (skyl den i varmt vand, den må gerne være våd). Pynt med valnødder ovenpå kagen. Del kagen i passende stykker. |