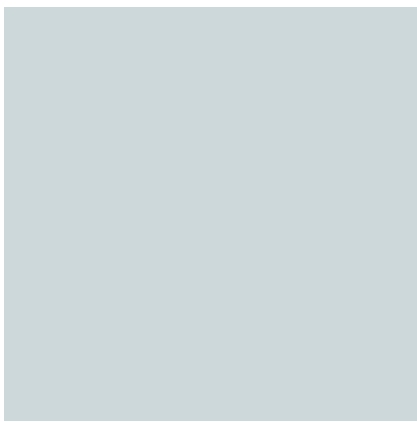


VÆRTEENS BEDSTE MAD  
AF  
J.P. BREGNBALLE



# Værtens bedste mad

# INDHOLDSFORTEGNELSE

RUGBRØD MED SURDEJ .....	7
RUGBRØD MED GÆR 1 STK. ....	8
RUGBRØD MED SURDEJ OG ØL .....	9
FÆRØSK SURDEJSBRØD .....	10
SURDEJ .....	11
PITABRØD CA. 4 STK .....	12
KARENS BRUSEBOLLER .....	13
LISBETHS GULERODSBOLLER .....	14
SUPER-GROVBOLLER .....	15
INGAS GROVBOLLER .....	16
SIGTEBRØD CA. 2 STK. ....	17
KARINS GRÆSKE BRØD 1 STORT BRØD .....	18
DURUMBOLLER .....	19
GRAHAMSBOLLER MED OST OG SKINKE .....	20
GROVE HVEDEBOLLER .....	21
KNÆKBRØD .....	22
PØLSEHORN 6 STK. ....	23
36 LYN-GROV-BOLLER .....	24
NORSKE BOLLER .....	25
RABARBERKAGE MED MARENGSTOP .....	26
ANNIS DADELBRØD .....	27
MØRDEJSKRINGLE .....	28
LUKSUSCHOKOLADEKAGE .....	29
REHRÜCKEN (DYRERYG) .....	30
CHOKOLADEKAGE (UDEN CHOKOLADE, BØRNEEGNET.) (NEM) .....	31
FAVORITKAGE FRA HJEMMET .....	32
VERDENS BEDSTE BROWNIES .....	33
SKATTEJAGTKAGE (12 BØRN) .....	34
KOKOSKAFFEKAGE .....	35
GULERODSKAGE .....	36
GULERODSKAGE - DORRIT'S .....	37
MAZARINSANDKAGE - MOR'S .....	38
MAZARINKAGE – DORRIT'S .....	39
TEACAKE .....	40
BANANKAGE .....	41
DRØMMEKAGE FRA BROVST .....	42
TOSKAKAGE (SPRINGFORM) .....	43
LAGKAGE MED MANDLER OG COGNAC .....	44
MORTENS LAGKAGE .....	45
OTHELLOLAGKAGE .....	46
LISBETHS CHOKOLADEMARENGSLAGKAGE .....	47
FRAGILITÉ A LA JETTE .....	48
LENES FROSNE VALNØDDEROU LADE .....	49
ROULADE M. BROMBÆR .....	50
ROULADE M. FORSKELLIGE FORMER FOR FYLD .....	51
KANELSNEGLE .....	52
HORN M. FYLD .....	53
FRUGTTÆRTEDEJ .....	54
FASTELAVNSBOLLER .....	55
FASTELAVNSBOLLER (20 STK) .....	56
FASTELAVNSBOLLER M. MARMELADE .....	57
FASTELAVNSBOLLER .....	58
KAJKAGER .....	60
CHOKOLADEMOUSSE .....	62
FRANSK CHOKOLADEKAGE .....	63
GOD CHOKOLADEKAGE .....	64

TIRAMISU .....	65
CHOKOLADESOUFFLÉ .....	66
FRAGILITÉ.....	67
ANNIS BLÅBÆRMUFFINS .....	69
CUPCAKES MED HINDBÆR OG HVID CHOKOLADE .....	70
HAVRETÆRTE.....	71
RABARBERTÆRTE .....	72
HANNES SKØNNE HINDBÆRTÆRTE.....	73
BROMBÆRTÆRTE M. CITRONCREME .....	74
(6 PERSONER) .....	74
KARAMELISERET FRUGTKAGE MED BUTTERDEJ .....	75
SLOTTETS ALT FOR LÆKRE ÆBLEKAGE.....	76
(DRONNINGLUND SLOT) .....	76
CHOKOLADEBOLLER Á LA KIRSTEN .....	77
PÆRE-MARCIPIANTÆRTE .....	78
THUES SMULDREÆBLEKAGE MED HAVREGRYN.....	79
KAGER FRA AFGHANISTAN .....	80
HINDBÆRTRIFLI .....	81
RUGBRØDSLAGKAGE A LA KIRSTEN .....	82
BRØDTORTE M. FLØDECREME .....	83
SARAH BERNARD.....	84
HAVREGRYNSKUGLER (30 STK).....	85
CORNFLAKESTOPPE .....	86
RIS A LA MANDE .....	87
NØDDER (KARENS).....	89
KAMMERJUNKERE.....	90
YGGENYKKEKAGER .....	91
PIAS SMÅKAGER MED CHOKOLADEOVERTRÆK .....	92
ANNIS SMÅKAGER ”SANDMYSSER” .....	94
PIAS MARCIPIANSNITTER .....	96
KLEJNER (CA. 100 STK) .....	97
BRUNKAGER .....	98
BRUNKAGER A LA BLOMSTERBERG .....	99
BUDDING (4 PERS.) (MORS).....	100
STRIBET RABARBERTRIFLI (4 PERS).....	101
MÜSLI.....	102
LISBETHS MØRGENMADSSTÆNGER (MÜSLIBAR).....	103
MAJSPANDEKAGER .....	104
TYKKE PANDEKAGER (LOUISE).....	105
BLINIS MED KAVIAR.....	106
MARCIPIANKUGLER M. ORANGESMAG .....	108
NOUGATDRØMME M. ORANGE-NOUGATTRØFFEL OG MARCIPIAN .....	109
IS MED LEMONCURD.....	110
KAFFE CHOKOLADEDRIK .....	111
METTEMUSENS MONSTERDRIK .....	112
KAFFECHOKOLADE (4 KOPPER).....	113
ISKAFFE - FRAPPÉ ( 4 PERS).....	114
IS-THÉ (ICETEA) (4 PERS).....	115
BANANDRIK (4 PERS).....	116
KOLD OG TYK JORDBÆRDRIK.....	117
HYLDEBLOMSTDRIK.....	118
INGEFÆR-TE .....	119
ÆBLE-GULEROD OG INGEFÆRDRIK .....	120
POWER PACK - JUICE .....	121
GLØGG (FRA NEPTUN APOTEK) .....	123
GOTLÄNDSK SAFFRANSPANNKAKA .....	124
RABARBERKAGE MED MARENGSTOP .....	125
APPELSIN- OG VANILJESYLTEDE VALNØDDER.....	126

SARAH BERNHARD KAGER MED HJEMMELAVEDE MAKRONER .....	127
MEXICANSKE MAJSPANDEKAGER .....	128
IRANSK OLIVENSALAT .....	130
GRATINEREDE LAKSEBRØD .....	131
KOLD KARTOFFELSALAT .....	132
CHAMPIGNON NØDDE PATÉ .....	133
RISOTTO M. SKALDYR .....	134
GØNKES SUPERBARBECUESAUCE TIL KYLLING .....	135
REJESUPPE A LA LOUISE .....	136
FRANSK URTESUPPE A LA LOUISE .....	137
AFRIKANSK LAMME-BOBOTIE (CA. 4. PERS.) A LA NIELS'MOR .....	138
TZATZIKI .....	139
HUMMUS .....	140
STEGTE BØNNER M. ÆG .....	141
GRIBICHESAUCE .....	142
PIROGGER .....	143
TRYLLESUPPE .....	144
TYRKISK KØD OG LINESUPPE .....	145
TYRKISK LINESUPPE A LA AINO .....	146
CHAMPIGNON- OG KARTOFFELSUPPE MED PERSILLE OG TOMATDRYS .....	147
FYLDIG LINSE- OG KARTOFFELSUPPE MED PESTOBRØD (4 BRØD) .....	148
PURERET KARTOFFELSUPPE M. GRANA PANDANO OG SKINKEDRYS .....	149
BOLLER I KARRY .....	151
TOM YAM GOONG SUPPE (4 PERS) .....	152
VIETNAMESISK SALAT .....	153
SPINATTÆRTE (4 PERS) .....	154
PASTAGRATIN M. BACON, SPINAT OG PAPRIKA .....	155
STEGTE RISKLATTER MED SHARONFRUGTMOS OG AHORNSIRUP .....	156
PIZZA MED SPINAT OG LAKS (4 PERS) .....	157
MOUSSAKA ME MELITZANES (MOUSSAKA MED AUBERGINER) .....	158
JENS PETERS PORRETÆRTE .....	159
PORRETÆRTE M. PANGASIUSFILET .....	160
CHILIDELLER M. TOMATSALAT OG RIS. (4 PERS) .....	161
KYLLINGE- OG CITRON KØDBOLLER .....	162
FISKEMOUSSE .....	163
NUDELSALAT M. LIME, PEANUTS OG KÆMPEREJER .....	164
GAI SATAY (KYLLINGESPYD) (4 PERS) .....	165
HJORTERYG M. FLAMBEREDE DRUER (6 PERS) .....	166
AUBERGINE DIP (BABA GHANNUJ) .....	167
SAVOY DOLMERE ( 4 PERS.) .....	168
FISKETATAR .....	169
LÆKRE FISKEPAKKER .....	170
RISTAFFEL (4 PERS) .....	171
PAELLA (6 PERS) .....	172
ORIENTALSK WOKGRYDE .....	173
KØD I KOKOSMÆLK –FRA KENYA .....	174
BAGT KARTOFFEL MED FYLD (4-8 STK) .....	175
LAMMEFRIKADELLER .....	176
INDBAGT HAKKET OKSEKØD M OLIVEN (4 PERS) .....	177
LAMMERAGOUT M. OLIVEN (3 PERS) .....	178
SANDWICHTÆRTE MED LAKS OG SKALDYR .....	179
AMERIKANSK FARMERKYLLING M. KIKÆRTER (4 PERS) .....	181
ÆGYPTISKE KØDBOLLER (4 PORT.) .....	182
MÜCVER (TYRKISKE SQUASHPANDEKAGER) .....	183
SALTINDBAGT OKSEMØRBRAD (A LA KIM OG LISBETH) .....	184
FONDUE DRESSINGER .....	185
ITALIENSK HAKKESTEG M. POMMES ITALIENNES (4 PERS) .....	186
MOR KARENS FISKEFRIKADELLER .....	187

LAKSESTEAKS M. SAUCE CORDON BLEU (4 PERS).....	188
GRÆSKE GRILLSPYD MED TZATZIKI.....	189
FISK I ØSTERSSAUCE (2 PERS) .....	190
STEGTE HAVTASKEKÆBER M. BAGTE TOMATER (4 PERS).....	191
FISK I KARRY/MASALA SAUCE (4 PERS) .....	192
BAGT RICOTTA PÅ SALAT MED KRYDDERURTER (4 PERS).....	193
SPORTSDRIK -ENERGIDRIK .....	194
RUSSISK RØDBEDESUPPE (BORSJTJ).....	195
RUSSISK RØDBEDESUPPE (BORSJTJ) - FORTSAT.....	196
COUSCOUS SALAT MED MYNTE OG KYLLING.....	197
BULGURSALAT .....	198
HJEMMELAVET LIMONADE.....	199
LA SALADE NIÇOISE .....	200
ÆGYPTISKE KØDBOLLER .....	201
KYLLINGELASAGNE .....	202
PESTOMARINERET SVINEMØRBRAD MED COUSCOUSSALAT .....	203
OMELET MED HONNING-/GRAPEMARINERET TUN.....	204
RØGET LAKS MED ÆGGE-KAPERS-DRESSING.....	205
VIETNAMESISK SALAT MED KYLLING, KÅL OG GULEROD.....	206
PULLED PORK BURGER Á LA JPB.....	207
QUINOASUPPE FRA PERU.....	211
JORDSKOKKESUPPE .....	212
PIQUE A LO MACHO .....	213
INDISK BUTTER CHICKEN.....	214
PILAU RIS .....	215
FISKEFRIKADELLER MED JOMFRUHUMMER.....	216
50 SALTEÑAS CHUQUISAQUEÑAS .....	217
BLOMKÅLSTZATZIKI .....	219
DYBSTEGT HAVKAT.....	220
GULERODS-SELLERIMOS .....	222
AUBERGINER MED FETA, MYNTE OG CHILLI.....	223
NIGELLAS AUBERGINERULLER .....	224
SPINATROULADE .....	225
”SOPA DE MANI” – BOLIVIANSK JORDNØDDESUPPE.....	226
JORDSKOKKESUPPE MED TORSK, ÆBLETERN OG BACON .....	227
ØKSEKØDSLASAGNE MED BLADSELLERI.....	228
QUINOA MED KYLLING OG GRØNTSAGER.....	229
JENS PETER’S EXTRAVAGANTE MORKEL SUPPE .....	230
MOUSSAKA KUN MED AUBERGINE .....	231
MOUSSAKA MED AUBERGINE OG KARTOFLER.....	232
OVNSTEGT FASANBRYST MED TRANEBÆRSAUCE .....	233
RAVIOLI AL PESTO DI DRAGONCELLO .....	234
PANZANELLA.....	235
MARINERET ANDEBRYST .....	236
MARINEREDE TYKSTEGSBØFFER.....	237
PASTASALAT.....	238
CITRONFROMAGE.....	239
AGNELLO A ZUPPETTONE .....	241
ANDERS-OVES HAVFRUGT .....	242
CANADISK SALAT.....	243
TARTELETTER Á LA ESBEN.....	246

# RUGBRØD MED SURDEJ

3-4 stk

1. dag:

1 surdej

750 g hvedemel

½ l lunkent vand

150 rugmel

600 g knækkede rugkerner

3 spsk salt

Røres godt sammen og står 12-24 t

2. dag:

1 l lunkent vand

1000 g rugmel

Rør dejen godt sammen, bageformen smøres og dejen lægges i.

Ny surdej tages fra og overdrysses m. 1½ tsk salt!!

Rugbrødene hæver igen 2-6 timer – må ikke stå længere

Bages i ovnen v. 200° - først 2 timer overdækket m. stanniol – derefter ½ time uden.

# RUGBRØD MED GÆR 1 STK.

50 g gær  
3 dl lunke vand  
1 spsk salt  
1 bæger youghurt (180 ml)  
75 g (1 dl) skårne rugkerner – gerne meget mere  
400 g (6½ dl) groft rugmel  
Ca. 240 g (4 dl) hvedemel

Gær og vand røres sammen, de øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes igennem.  
Stilles til hævnning et lunt sted ca. 1 time  
Dejen slås ned og formes til et bød, som lægges i en smurt form.  
Efterhæver ca. 20 min.  
Prikkes m. en gaffel og pensles m. vand.  
Bages ca. 1 time v. 200°  
Skal helst stå indpakket i et viskestykke 1 døgn.



# RUGBRØD MED SURDEJ OG ØL

CA. 2 STK.

1. dag

$\frac{3}{4}$  l vand

1½ spsk salt

1 kg rugmel

1 surdej

2. dag

TAG SURDEJ FRA

Tilsæt:

$\frac{1}{4}$  l øl eller vand (maltøl, nisseøl e. lign.)

$\frac{1}{2}$  kg skårne rugkerner

Hæver i forme i mindst 4 timer

I ovnen 1½ time v. 180° + 1 time v. eftervarme

# FÆRØSK SURDEJSBRØD

Surdej

1½ l lunkent vand

35 g salt

1½ kg rugmel

Røres sammen, hviler 12-24 timer.

1 kg rugkerner

½ l vand

Blandes i.

SURDEJEN TAGES FRA

Kommes i forme, mindst 2 cm fra kanten.

Hæver 2-6 t.

Bager: 1 time v. 150°

1 time v. 175°

½ time v. 175° uden forme på hovedet.

# SURDEJ

150 g groft rugmel

2 dl youghurt

10 g gær

1 tsk salt

Gæren opløses i youghurten. Rugmelet røres i og dejen drysses m salt

Tildækkes m. film m. et par huller i. Stilles til syring et lunt sted 3-4 dg.

(Hvis surdejen ikke står lunt, dannes der for meget eddikesyre, bliver rødlig i farven og må kasseres.)

## **PITABRØD CA. 4 STK**

200 g mel

1½ dl vand

¼ pk gær

1 tsk salt

1 tsk sukker

Evt. lidt olie og i så fald lidt mere gær

Hæver ca. 20 min, ingen efterhævning, direkte ind i brandvarm ovn ca 275°C

# KARENS BRUSEBOLLER

7 dl vand  
½ pk gær  
1 spsk groft salt  
½ dl olie  
Lidt sukker  
250 g specialmel  
600 g hvedemel

Står natten over i køleskab  
Næste morgen sættes de på pladen uden at være slået ned og uden efterhævning.

Bages 30min v. 200 gr. varmluftsovn

# LISBETHS GULERODSBOLLER

50 g gær (red. I forhold til oprindelige)

5 dl vand

130 g smeltet marg.

30 g sukker

2 tsk salt

1 æg

1 kg mel

100 g solsikkekerner

200 g revet gulerod

Kog solsikkekernerne op i de 5 dl vand, afkøl.

Tilsæt gær og resten.

Hæver.

Sættes med ske.

Bager ved 200 g

# SUPER-GROVBOLLER

1. dag (eller mindst 4 timer i forvejen):

2 dl mælk

2 dl knækkede hvedekerner

1 dl solsikkekerner

Sættes i blød

2.dag:

2 dl lunken mælk

40 g gær

50 g marg.

1 tsk salt (max)

1 dl hvedekim (eller evt. havregryn)

1 æg

6 dl mel (fortrinsvis grahamsmel)

Evt rosiner og hørfrø

Æltes godt sammen. Hæver 1-2 timer

Efterhæver ½-1 time

Pensles m. æg og drysses m. sesamfrø.

Bages v. 200°

# INGAS GROVBOLLER

100 g gær  
7 dl lunkent vand  
2 dl olie  
2 dl hørfrø  
2 dl sesamfrø  
2 dl hvedekim  
2 dl solsikkefrø  
5 dl hvedemel  
5 dl rugmel  
½ tsk salt  
2 tsk sukker

Hæver ½ time

Sættes m. skeer i toppe

Bages v. 200° i 25 min.



# SIGTEBRØD CA. 2 STK.

1000 g sigtemel  
50 g gær  
5 dl lunkent vand  
2 dl youghurt/kærnemælk  
3 tsk salt

Gæren opløses i det lunkede vand. Resten tilsættes. Æltes

Hæver 20 min.

Slås ned og hæver igen 20 min

Puttes i 2 forme

Efterhæver 40 min

Pensles m. mælk og ridses på langs

Bages v. 220° i ca. 30 min, nederste rille.

# KARINS GRÆSKE BRØD 1 STORT BRØD

50 g gær  
1 dl lunkent vand  
3½ dl kærnemælk (lunkent)  
1 spsk olie  
1 spsk salt  
150g (2 dl) rugmel  
550-650 g hvedemel

Hæver m. låg 1 time til dobbelt størrelse  
Sættes på plade m. mel  
Efterhæver 15 min  
Ridses og drysses m. hvedemel  
Bages på nederste ribbe v.  
200° i 1 time

# DURUMBOLLER

1 kg mel (durum + alm.)

6 dl lunkent vand

2 dl youghurt

1 spsk salt

5 g gær

Birkes

Gæret udrøres i vand + youghurt + mel + salt

Æltes

Står natten over

Slå den ned (dejen er ret våd), ælt med lidt mel.

Form flade boller, evt. m. birkes

Efterhæver til dobbelt størrelse.

Bages ca. 25 min v. 200°

# GRAHAMSBOLLER MED OST OG SKINKE

8 spsk olie  
7 dl mælk  
3 dl youghurt  
100 g gær  
4 tsk groft salt  
4 spsk sukker  
300 g revne gulerødder  
2 æg  
500 g grahamsmel  
200 g rugmel  
1 kg hvedemel

Hæver en time

Æltes igennem og deles i 2 portioner

150 g. ost fordeles i den ene portion  
150 g skinke i den anden

Bollerne efterhæver ca. 20 min

Pensles m. æg

Bages midt i ovnen v. 200° i ca. 20 min

# GROVE HVEDEBOLLER

300 g fuldkornshvedemel  
500 g hvedemel  
50 g gær  
4 dl vand  
100 g marg  
1 æg  
2 spsk sukker  
2 tsk salt

Gæren opløses i håndvarmt vand. De øvrige ingredienser tilsættes.  
Hæver lunt sted i ca. 30 min.  
Formes til boller og efterhæver ca. 30 min.  
Pensles m. æggestrygelse og drysses m. fuldkornshvedemel.

Bages v. 225° på midterste rille, ca. 15-20 min

# KNÆKBRØD

## Ingredienser:

50 g havregryn  
50 g sesamfrø  
50 g hørfrø  
50 g solsikkekerner  
50 g græskarkerner  
200 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
1 tsk groft salt  
1 ¼ dl vindrukerneolie  
2 dl vand

## Du gør sådan:

Alle de tørre ingredienser blandes godt.

Olien hældes over og til sidst æltes det hele sammen med vandet. OG JA: det er en meget klistret dej.

Del dejen i 2 portioner.

Hver portion rulles ud mellem 2 stykker bagepapir. Fjern det øverste papir og skær dejen for med en meget skarp kniv. Dette kan gøres, så du får store stykker eller fine små til ostebordet.

Bag knækbrødene ved 180 grader i 20 min i varmluft – til de er gyldne.

Del knækbrødene i de forskårne stykker og afkøl dem på bagerist.

# PØLSEHORN 6 STK.

Dej:

25 g smør

¼ l mælk

25 g gær

2 tsk sukker

¾ tsk groft salt

Ca 400 g hvedemel

6 pølser af god kvalitet

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage).

Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med f.eks. et låg og stil dejen til hævnning i ca. 1 time.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet.

Del dejen i 6 stykker og rul hvert dejstykke ud til en lang pølse.

Sno nu dejen om pølserne (del evt. pølsen i 2)

Pølsehornene lægges på en bageplade med bagepapir og hæver 15 min mere under klæde.

Ovnen varmes op til 200°.

Pølsehornene pensles med en lille smule vand og drysses evt. m. sesamfrø.

Bages ca 20 min. til de er gyldne.

# 36 LYN-GROV-BOLLER

## Ingredienser

50 g gær  
14 dl lunke vand  
2 spsk. rørsukker  
4 tsk. groft salt  
4 spsk. olivenolie  
400 g havregryn  
1300 g Manitoba hvedemel eller en anden mel med et højt glutenindhold  
200 g Sigtet speltmel

## Til pensling og pynt:

Æg til pensling  
Havregryn

## Fremgangsmåde:

1. Kom gær og lunke vand i en røremaskineskål. Rør rundt til gær er opløst.
2. Tilsæt sukker, salt, olivenolie og havregryn. Rør med din røremaskine.
3. Tilsæt nu mel og lad din røremaskine køre på højeste hastighed i 20 minutter, til dejen slipper.
4. Kom et viskestykke over skålen og lad dejen hæve et lunt sted i 1 time.
5. Forvarm ovnen til 250 grader.
6. Når dejen er hævet, kommes der lidt mel på køkkenbordet.
7. Vend dejen forsigtigt ud af skålen.
8. Skær dejen i stykker med en paletkniv, så der er ca. 36 boller [3 bageplader]. Kom bollerne over på en bageplade beklædt med bagepapir.
9. Det kan svare sig at anvende en ske til at forme bollerne, da det er en fugtig dej. Dyp skeen i vand for hver gang du skal forme en bolle.
10. Pisk æg sammen og pensl bollerne med æg. Drys med havregryn, pres dem let på bollerne.
11. Åbn ovnen og sæt bagepladen i ovnen. Skru derefter temperaturen ned til 225 grader.
12. Bag bollerne til de er gyldne. Hold øje med bollerne. Bag dem i ca. 25 minutter.



# NORSKE BOLLER

3 1/2 dl mælk  
150 - 200 gr smeltet smør  
1 dl sukker  
Kardemomme efter smag  
1 tsk vaniljesukker  
9 dl hvedemel  
2 1/2 tsk tørgær  
1 æg  
Rosiner

Efterhæves ca. 1/2 time efter bollerne er formede.  
Bages ved 200 C i ca. 15 min. Giver 20 store skåle.

# RABARBERKAGE MED MARENGSTOP

## Dej:

175 g smør eller margarine

150 g sukker

2 spsk. vanillesukker

1 knsp. salt

3 æggeblommer

250 g mel

2½ tsk. bagepulver

5-6 spsk. sødmælk

## Rabarbermarengs:

3 æggehvider

200 g. sukker

100 g. grofthakkede valnødder (eller grofthakkede, smuttede mandler)

(godt) ½ kg rabarber

Endvidere en lille bradepande med høje sider (her ca. 24 x 30 x 5 cm.)

Smør eller margarine til formen

1-2 spsk. Rasp

Evt. Fløde til flødeskum (kan anbefales)

Tænd for ovnen (200°).

Rør smør. (margarine) cremet med sukker, vanillesukker, salt og æggeblommer. Bland mel med bagepulver og rør det lidt efter lidt i smørcremen sammen med mælken. Smør formen med fedtstof og drys den med rasp. Hæld dejen i formen, og glat overfladen med en dejskraber eller bredbladet kniv.

Pisk æggehviderne næsten stive, pisk sukkeret i (i 2-3 omgange) og pisk det hele stift igen.

Skær den skyllede og derefter tørrede rabarber i 1-2 cm. store stykker og vend dem sammen med nøddekernerne i marengsmassen. Smør den oven på dejen.

Sæt formen på bagepladen midt i den hede ovn og bag kagen i 40- 45 minutter.

Lad kagen afkøle let i formen på en bagerist før den skæres i stykker. Der behøves ikke flødeskum til -men det smager godt!

Opbevar en eventuel kagerest køligt. Marengsen vil efterhånden blive en lille smule blød hist og pist. Men selv om kagen er allerbedst frisk fra ovnen, smager den dejligt også efter 2-3 dage. Og den kan derfor også bages dagen før brugen. Læg bare aldrig folie over kagen Skal den gemmes, bør den stå utildækket - højst med "fluenet" over!

# ANNIS DADELBRØD

350g stenfri dadler  
250g (3dl) sukker  
½ tsk vanillesukker  
50g smør  
3dl vand  
2 æg  
400g (6½dl) mel  
2 tsk natron  
evt 75g valnødder(havde jeg ikke i)

Vand, smør og sukker varmes op i en gryde til sukker og smør er smeltet.  
Dadlerne hældes i. Afkøles til lunkent.  
Æggene piskes sammen i en dyb tallerken med en gaffel og hældes i.  
Mel, natron og vanille blandes og røres i + evt. valnødder.  
Dejen hældes i en rugbrødsform beklædt med bagepapir.  
Bages ved 175 grader i 1 time (+ 10 min i vores ovn) mærk efter med en kødnål/strikkepind.  
Kan spises med smør.

# MØRDEJSKRINGLE

300 g mel  
200 g marg.  
50 g sukker  
50 g gær  
1 spsk lunke vand  
2 æg

Fyld:  
75 g marg.  
75 g sukker  
50 g knuste makroner

Pensles m. æggehvide og sukker.  
Bager ca ½ time v. 185°

# LUKSUSCHOKOLADEKAGE

300 (100) g. marg.

450 (150) g. sukker

12 (4) æg

Ca. 150 (50) g. malede mandler

Ca. 175 (60) g, rosiner

375 (125) g mørk chok.

150 (50) g mel

Sukker og smør røres hvidt, og æggeblommerne tilsættes én ad gangen.

Chokoladen smeltes i vandbad. Tilsættes efter lidt afkøling.

Rosiner og mandler + mel blandes og vendes i dejen.

Hviderne piskes stive og vendes også i dejen.

Det hele hældes i en stor bradepande (springform).

Bages ca. 30 min. v. 200°

# REHRÜCKEN (DYRERYG)

100 g smør  
120 g sukker  
En anelse salt  
4 æg  
100 g mørk chok.  
125 g maledede mandler (ikke smuttede)  
40 g rasp

Pynt: 200 g god overtrækschok. Og 40 g mandelsplitter (smuttede)

Smørret smeltes, afkøles lidt og røres cremet med sukker og salt.  
Tilsæt æggeblommerne et ad gangen. Rør grundigt mellem hver æggeblomme.

Smelt chokoladen over vandbad, afkøl den lidt og vend den i æggemassen.  
Pisk æggehviderne meget stive og tilsæt de maledede mandler og rasp.  
Vend dette forsigtigt i chokolademassen.

Hældes i en velsmurt form drysset med rasp. Evt i en buet form (randform), men andet kan også bruges.

Bages v. 180° i ca. 35 min., men prøv m. gaffel/strikkepind, om den er færdig.  
Læg stanniol over de sidste 10 min, så den ikke bliver for mørk.

Afkøles og overtrækkes m. chokolade. Stik mandelsplitterne i overalt på kagen, så den ligner en dyreryg.  
Kan holde sig i flere dage, og bliver kun bedre for hver dag.

# CHOKOLADEKAGE (UDEN CHOKOLADE, BØRNEEGNET.) (NEM)

150 g smør  
200 g sukker  
2 æg  
175 g mel  
1 tsk bagepulver  
1 tsk vanillesukker  
4 spsk kakao  
 $\frac{3}{4}$  dl mælk  
 $\frac{3}{4}$  dl kogende vand

Rør fedtstof og sukker sammen.

Rør æggene i et af gangen, rør godt efter hvert.

Bland mel, bagepulver og vanillesukker og rør det i dejen sammen med kakao og skiftevis med mælk og kogende vand.

Kom dejen i en velsmurt sandkageform ( $1\frac{1}{2}$  dl) og bag kagen v.  $175^{\circ}$  1-  $1\frac{1}{4}$  time.

Tips: kagen kan yderligere tilsættes 50 g hakkede valnødder, nødder eller mandler.

Man kan også erstatte 1 dl af melet med 1 dl kokosmel.

Kan overtrækkes m. chokoladeglasur eller overtrækschok.

Drysses m. kokosmel eller snittede mandler.

# FAVORITKAGE FRA HJEMMET

2 æg  
125 g farin (2 dl)  
1 spsk kakao  
1 dl kold, stærk kaffe  
100 g smør  
150 g mel (2½ dl)  
2 tsk bagepulver

Glasur:

60 g farin (1 dl)  
1 dl fløde  
1 spsk smør  
1 spsk vanillesukker

Pisk de hele æg, farin og kakao tykt og skummende. Pisk kaffen i.  
Smelt smørret, lad det køle og rør det i.  
Bland mel og bagepulver og vend det forsigtigt i.  
Kom dejen i en bradepande ca 20x25 cm.

Bag kagen v. 200° i den nederste halvdel af ovnen 25-30 min.

Glasur:

Bland farin, fløde og smør i en gryde. Bring det i kog og lad det småkoge i 4-5 min. under omrøring. Tilsæt vanillesukker.  
Hæld glasuren over kagen, så snart den kommer ud af ovnen. Lad kagen svale.  
Skær den i firkanter, når den er kold.



# VERDENS BEDSTE BROWNIES

125 g. god mørk chokolade ( 80 %)

150 g. hasselnødder

160 g. mel

1 tsk. bagepulver

4 spsk. kakao

2 spsk. vanillesukker

200 g. smør

200 g. sukker

200 g. brun farin

6 æg (mellem størrelse)

Evt. kakao og flormelis til glasur

## **Tilberedning:**

I en foodprocessor hakkes chokolade og hasselnødder sammen. Mel, bagepulver, kakao og vanillesukker blandes godt sammen i en skål.

Smør, sukker og farin røres godt sammen i en røremaskine med piskeris. Æg tilsættes et ad gangen under piskning, herefter melblandingen. Til sidst røres chokolade/nøddeblandingen i. Det hele hældes i en smurt form (30×40 cm) og bages ved 170 grader i 30-40 minutter afhængig af formens tykkelse – prøv med en nål, om der hænger noget ved.

# SKATTEJAGTKAGE (12 BØRN)

2 dl hvedemel  
1 tsk bagepulver  
½ tsk stødt kanel  
200 g mørk chokolade  
100 g smør  
4 store æg  
2½ dl sukker  
Kornene af en vanillestang  
2½ dl grofthakkede valnødder.

Pynt:  
400 g ægte marcipan  
200 g flormelis  
100 g mørk chokolade

(eller konfektmasse – anbefales – i stedet for marcipanen m. flormelis, meget arbejdsbesparende!  
Desuden er den halve mængde rigelig!)

Rør alle tørre ingredienser sammen.  
Smelt chokolade og smør over vandbad og lad det køle af.  
Pisk æg og sukker lyst og luftigt, og kom vanille og de sigtede, tørre ingredienser i.  
Til sidst vendes chokoladen i sammen med valnødder.

Kommes i en mindre, smurt bradepande, og  
Bages v. 180° i ca. 35 min.

Pynt:  
Marcipanen æltes m. flormelis (eller konfektmassen bruges i stedet.)  
Rulles ud på flormelis og lægges over kagen.  
Denne skæres ud efter skabelon til et flosset skattekort.  
Chokoladen smeltes og tempereres. Kommes i et lille kræmmerhus, så man kan tegne beskeder på kortet.

# KOKOSKAFFEKAGE

4 æg  
4 kopper sukker (knapt)  
300 g smeltet marg.  
2 spsk. kakao  
4 tsk. vanillesukker  
4 tsk. bagepulver  
Ca. 5 kopper mel  
2 kopper kold, stærk kaffe

Bages 15-20 min. v. 220°

Glasur:

6 spsk smeltet marg.  
3 tsk. vanillesukker  
6 spsk. kold kaffe  
150 g. flormelis  
1½ spsk. kakao  
120 g. kokosmel

Smøres over kagen, når den kommer ud af ovnen.

# GULERODSKAGE

(1 BRADEPANDE – MELLEMSTOR (SPRINGFORM))

525 (175) g grahamsmel

300 (100) g mørk farin

1½ (½) tsk natron

1½ (½) tsk kanel

1½ (½) vanillesukker

¾ (¼) tsk muskat

¾ (¼) tsk salt

750 (250) g revne gulerødder

30-35 (10-12) valnødder

3 (1) æg

2¼ (0,75) dl olie

Bages 30-40 min. v. 180°

Glasur:

200 g flødeost

2 spsk vand

50 g (1 dl.) flormelis

2 tsk reven citronskal

2 tsk citronsaft

# GULERODSKAGE - DORRIT'S

300 g. mørk farin  
2 dl majsolie  
4 æg  
275 g mel  
1 tsk vanille  
2 tsk bagepulver  
½ tsk salt  
1 tsk natron  
2 tsk kanel  
375 g revne gulerødder  
1 dl rosiner  
50 g valnødder

Det hele røres sammen og fyldes i en form. (tyndt lag eller små forme – evt. små kageforme af papir.)

Bages v. 175° i 40 min

# MAZARINSANDKAGE - MOR'S

5 æg  
250 g marg.  
250 g mel  
250 g sukker

Margarine og sukker røres godt og hertil sættes 1 æg ad gangen. Mel vendes i.

Bages v. 170-180° i 1-1¼ time.

# MAZARINKAGE – DORRIT'S

200 g marg.  
250 g sukker  
2 æg  
1 spsk mandelessens

6 spsk kogende vand  
150 g mel  
½ tsk bagepulver

Pålægschok.  
Evt.mandler/nødder

---

De første 4 ting røres godt sammen.

Vandet tilsættes 1 spsk ad gangen, og der røres godt indimellem, da dejen ellers kan skille.

Mel og bagepulver røres i, og dejen fyldes i forme.

Bages i 30 min v. 200°

Pålægschok. lægges på den varme kage, hvor den glattes ud.

Pynt evt. m. valnødder eller smuttede mandler.

# TEACAKE

500 g farin  
250 g marg.  
500 g mel

Æltes sammen til en "krummemasse".  
Deles i 2 dele, hvoraf del 1 puttes i bunden af en smurt bradepande.

Derefter:  
2 store æg  
4 tsk natron  
2 tsk kanel  
500 ml creme fraiche (18 %)

Æggene piskes og de øvrige ingr. Tilsættes.  
Blandes herefter med "krummemassen" del 2.  
Fyldes henover del 1 i bradepaden.  
Drysses m.

Ca. 200 g. nødder

Bages v. 180° i 40 min



# BANANKAGE

3 æg

170 g sukker

2 tsk vanillesukker

125 g hvedemel

1 tsk bagepulver

100 g smeltet og afkølet smør

1-2 mosede bananer

Pyntes m. overtrækschok.

# DRØMMEKAGE FRA BROVST

Dej:

3 æg

250 g sukker

50 g smør

2 dl mælk

250 g mel

2 tsk bagepulver

1 tsk vanillesukker

Fyld:

125 g smør

½ dl mælk

200 g puddersukker/250 g farin

100 g kokosmel

Pisk æg og sukker over vandbad, til det skifter farve og er let og skummende. Smelt smørret, tilsæt mælken, lad det blive lunt og hæld det i dejen.

Bland mel m. bagepulver og vanillesukker. Sigt det i og rør dejen sammen.

Hæld dejen i en bradepande (25x35 cm) smurt eller beklædt m. bagepapir.

Bages på NEDERSTE rille v. 200° i ca. 25 min.

I mellemtiden smeltes smør med mælk og puddersukker/farin. Rør kokosmel i og hæld blandingen over kagen efter de 25 min.

Fortsæt bagningen i ca. 10 min.

# TOSCAKAGE (SPRINGFORM)

Dej:

3 æg

2-3 dl sukker

2-3 dl mel

100 g smør

Glasur:

1 dl hakkede mandler

75 g sukker

50 g smør

1 spsk mel

1-2 spsk fløde

Æg og sukker blandes og smeltet smør + mel tilsættes.

Dejen puttes i smurt og raspdrysset springform.

Bages ca. 20 min. v. 200°

Glasuren laves. Blandes i en gryde (tykbundet), der røres hele tiden.

Glasuren kommes på kagen som igen

bages 10 min. v. højere varme,

til glasuren er gylden og karamelagtig.

# LAGKAGE MED MANDLER OG COGNAC

(8 personer)

Bunde:

50 g (3/4 dl) kartoffelmel

50 g (ca. 1 dl) hvedemel

2 spsk kakao

1 tsk bagepulver

3 æggehvider

125 g (1½ dl) sukker

3 æggeblommer

Fyld:

100 g smuttede mandler

½ l piskefløde

4 spsk florsukker

2 spsk cognac

Evt. lidt hakket chok.

Appelsinsaft.

Bunde:

Bland kartoffelmel, hvedemel, kakao og bagepulver sammen.

Pisk æggehviderne stive, tilsæt sukker og pisk i ca. 3 min., til hviderne er seje.

Sigt melblandingen over hviderne og vend den i sammen med æggeblommerne.

Kom 1/3 af dejen i en smurt springform (ca. 22 cm. i diameter) og bag bunden midt i ovnen. Lad bunden køle af på en bagerist.

Bag de 2 andre bunde.

Fyld:

Flæk mandlerne og kom dem i en kold, tør pande. Rist mandelflagerne ved jævn varme og under omrøring i ca 14 min. til de er gyldne.

Lad mandelflagerne køle af på et stykke bagepapir.

Bland piskefløde og florsukker og pisk fløden til flødeskum – ikke for stift.

Smag den til m. cognac.

Tag ¼ af mandelflagerne fra til pynt og vend resten i flødeskummet.

Læg en bund på et serveringsfad og dryp den med 1 spsk af appelsinsaften.

Fordel 1/3 af fyldet på bunden. Dæk med en ny bund, dryp med appelsinsaft og fortsæt sammenlægningen.

Slut af med et lag fyld og pynt m. mandelflager.

Lad lagkagen trække mindst 1 time før serveringen.

Tips: dejen til bunde kan bages ad én gang i en smurt springform, bages midt i ovnen v. 175° i ca. 20 min.

Deles i 3 bunde m. kniv.

# MORTENS LAGKAGE

3 gode lagkagebunde  
½ pose frosne hindbær  
100 g mørk chok.  
100 g nougat+ 1 spsk kaffe  
½ l fløde  
Hindbærmarmelade  
Flormelis til glasur

1. bund smøres m. hindbærmarmelade. ¼ piskefløde piskes let stiv og blandes m. smeltet og afkølet nougat m. kaffe, evt makroner i.
2. bund smøres m. 1/4 fløde blandet m. hakket chokolade og hindbær.

# OTHELLOLAGKAGE

3 lagkagebunde

Creme:

3 blade husblas

2 æggeblommer

1 spsk sukker

1 spsk maizena

¼ l mælk

½ stang vanille

2 dl piskefløde

100 g makroner (12 store)

Pynt:

75-100 g overtrækschokolade

125 g marcipan

Husblasen lægges i blød i vand. Æggeblommer, sukker, maizena og mælk piskes sammen i en gryde. Vanillestangen flækkes, kornene skræbes ud og kommes i æggemassen sammen m. stangen..

Cremer bringes i kog under piskning og tages straks af varmen.

Vandet vrides af husblasen, og den røres i den varme creme.

Cremer afkøles til den er halvstiv og vanillestangen tages op.

Fløden piskes stiv og vendes i cremer.

Chokoladen smeltes og smøres på den ene lagkagebund.

Lagkagen lægges sammen:

1. bund

1/3 creme

Makroner

1/3 creme

2. bund

1/3 creme

Øverst chokoladebunden.

Marcipanen udrulles mellem 2 stykker bagepapir til en lang strimmel, som lægges rundt om lagkagen.

Trækker 3-4 timer i køleskab eller til næste dag.

# LISBETHS CHOKOLADEMARENGSLAGKAGE

Dej:

125 g smør  
100 g sukker  
2 æggeblommer  
65 g mel  
1 tsk bagepulver  
3 spsk kakao  
1 dl mælk

Pisk smør og sukker, tilsæt æggeblommerne én ad gangen. De tørre ingredienser blandes og tilsættes skiftevis med mælk  
Fordeles i 2 springforme

Marengs:

2 æggehvider  
140 g sukker  
1 tsk vanillesukker  
75 g hakkede nødder

Hviderne piskes ”halvstive”, derefter tilsættes sukker, der er blevet blandet med vanillesukkeret.  
Piskes grundigt til marengs. Derefter røres nødderne i.  
Fordeles ovenpå den ubagte chokoladedej

Pynt: lidt grofthakkede nødder ovenpå den ene marengs

Bages ved 200 gr. (ikke varmluft) i ca 20 min

Lægges sammen med ¼ l fløde, der er pisket til skum. Evt. tilsat lidt frugt.  
Ellers lidt frugt ved siden af, gerne lidt syrligt, f.eks. små stykker kiwi.

# FRAGILITÉ A LA JETTE

- 4 æggehvider og 100 g flormelis piskes i 10 min.
- 100 g flormelis og 100 g hakkede hasselnødder blandes i.
- Bredes ud på 2 runde cirkler (ca. 20-25 cm i diameter) på SMURT bagepapir.
- Bages i 30-40 min ved 150 grader midt i ovnen.
- En kvart fløde piskes og blandes med 50 g mørkt hakket chokolade.
- Fløden fordeles mellem de 2 bunde.
- Flormelis sigtes ovenpå.



# LENES FROSNE VALNØDDEROULADE

250 g sukker  
3 æg  
125 g mel  
1 strøget tsk bagepulver  
1-2 tsk vanillesukker  
50-100 g hakkede valnødder

Fyld:

250 g frosne hindbær  
150 g sukker  
Flødeskum af ¼ l fløde

Pisk æg og sukker til meget tykt og let skum. Sigt mel, bagepulver og vanillesukker i, og vend det forsigtigt i æggemassen med en ske. Bred dejen ud på en stor papirform i hele bagepladens størrelse. Bøj kanterne godt om og drys valnødderne på dejen.

Bag rouladen ved 210 g (ikke varmluft) i 7-8 min.

Vend straks kagen om på sukkerdryset bagepapir og stryg det varme bagepapir med koldt vand, så er det let at trække af.

Læg papiret over kagen igen, til den er afkølet noget.

Stryg den så med frugtmosen blandet med sukker, og når den er helt kold, fordel også flødeskummet på.

Rul så rouladen.

Egner sig udmærket til frysning

# ROULADE M. BROMBÆR

(12 skiver)

2 æg  
100 g sukker  
60 g kartoffelmel  
40 g hvedemel  
½ tsk bagepulver

Fyld:

200 g godt brombærsyltetøj  
100 g fintrevet mørk chokolade  
2 dl piskefløde

Pynt:

Lidt flormelis  
Friske brombær

1. beklæd en bradepande (ca 30 x 40 cm) med bagepapir, der går op over siderne. Pisk æg og sukker luft og lyst, til riset danner spor.
2. Sigt de to slags mel og bagepulveret sammen, og vend det med store luftige tag i æggemassen. Hæld dejen i bradepanden glat den ensartet ud, og bag det i en forvarmet ovn v. 220 ° i ca. 10 min.
3. imens bunden bages, vrides et klæde eller viskestykke op i varmt vand. Tag den færdigbagte bund ud, og vend den ud på et stykke bagepapir drysset med sukker. Fjern det bagte papir.
4. Dæk straks bunden med det fugtige klæde, og lad den afkøle under dette. Fjern klædet og smør et godt lag brombærsyltetøj over bunden.
5. Pisk fløden til skum og vend den revne chokolade i. Fordel fyldet over 2/3 af rouladens bredde.
6. Rul rouladen sammen fra den flødefyldte ende ved hjælp af bagepapiret. Luk enderne godt sammen, og lad den hvile i køleskabet i 1 time før servering.

# ROULADE M. FORSKELLIGE FORMER FOR FYLD

3 æg  
1½ dl sukker  
¾ dl hvedemel  
¾ dl kartoffelmel  
1 tsk vanillesukker  
1 tsk bagepulver

Fyld 1:  
2 dl piskefløde  
¼ glas hindbærsyltetøj

Fyld 2:  
100 g smeltet nougat  
2 dl piskefløde

Fyld 3:  
100 g revet marcipan  
2½ dl jordbær i små tern  
½ dlsukker

Æg og sukker røres lyst og luftigt, ca 5 min  
Resten af ingredienserne piskes i, og dejen fordeles ud på en bagepapirs beklædt bradepande.  
Bag bunden v. 210° alm. ovn i 7 min., pas på, de ikke brænder på.  
Vend bunden ud på et sukkerdrysset stykke bagepapir, og træk bagepapiret på bunden, af.  
Lad bunden afkøle under et fugtigt viskestykke.

Valg af fyld:

Fyld 1:  
Fløden piskes stiv, hindbærsyltetøjen piskes blød og vendes i flødeskummet med 2 spsk flormelis

Fyld 2:  
Nougaten smeltes over vandbad og afkøles, fløden piskes, men ikke for stift, og nougaten vendes i.

Fyld 3:  
Fløden piskes stiv, og blandes m. sukker, marcipan og jordbær.

For del fyldet i et jævnt lag over bunden, og rul den sammen på langs til en roulade. Rul rouladen ind i sølvpapir, og sæt den i køleskabet i mindst 30 min før den serveres.

# KANELSNEGLE

Dej:

2 dl mælk

75 g marg

50 g sukker

25 g gær

250-300 g mel

Fyld:

80 g marg

80 g sukker

2 spsk vand

Æg

Varm mælk og smør, tilsæt sukker og gær. Tilsæt mel og ælt godt.  
Stil dejen til hævnning i 30 min.

Ælt dejen igen og rul ud til et fladt, aflangt stykke.

Pensl med let sammenpisket æggehvite og smør fyldet på.

Rul sammen til en roulade, der skæres ud i ca 25 skiver.

Skiverne lægges på plade og efterhæver i 20 min.

Pensl m. æg og bag i 8 min. v. 235° på nederste rille.

# HORN M. FYLD

250 g hvedemel  
150 g marg  
1 æg  
1 dl mælk (lunes og gæren opløses heri)  
50 g gær  
2 tsk vanillesukker

Fyld: 100 g blød nougat/marcipan

# FRUGTTÆRTEDEJ

450 g hvedemel  
300 g margarine  
6 spsk sukker  
2 æg  
2 tsk vanillesukker

Æltes og hviler mindst  $\frac{1}{2}$  time.  
Deles i 2 dele, 1 del til tærtebund og 1 del til gitter

Bunden forbages v. 200° i 10 min.

Smøres derefter m. æggehvide.  
Frugt (evt. frossen) breddes ud. Sukker drysses over  
Gitter lægges over.

Bages yderligere 20 min. v. 175°

# FASTELAVNSBOLLER

Dej:

50 g gær

2 dl. tempereret mælk

2-3 spsk sukker

150 g. blødt smør

250 g mel

1 tsk kardemomme

1 æg

Fyld:

2 dl mælk

2 spsk mel

2 spsk sukker

2 æggeblommer

Vanille

Dej: gæren udrøres i mælken, sukker, smør, æg, kardemomme og 2/3 dele af melet æltes i.

Derefter det sidste mel.

Hæver 1 time.

Fyld: Opvarmes til kogepunktet i en gryde.

Dejen udrulles til firkant, som skæres i kvadrater. Fyldet kommes på, saml dejen om fyldet.

Efterhæver 20 min.

Bages 10 min. v. 225°

Glasur.

# FASTELAVNSBOLLER (20 STK)

Dej:

1 dl mælk

50 g gær

125 g blødt smør

1 æg (mellem)

4 spsk sukker

375 g mel

Fyld:

100 g blødt smør

2 spsk sukker

150 g marcipan

1 æble f.eks. belle de boskoop (ca 150 g)

Pynt:

Smeltet smør

Sukker

Dej: Alm. gærdej, hæver i ca. 1 time.

Fyld: rør sukker og smør sammen. Skær marcipanen i 20 skiver. Skræl æblet, skær i små tern.

Rul dejen ud til en firkantet plade ca 40x50 cm.

Skær ud, så der bliver 20 firkanter på ca. 10x10 cm.

Fordel smørblending, æbletern og marcipanskiver.

Saml dejen omkring til pakker.

Efterhæver ca 45 min.

Bages midt i ovnen ca 10 min v. 225°

Pensl de bagte boller m. smør og dyp i sukker



# FASTELAVNSBOLLER M. MARMELADE

300 g mel  
175 g marg  
1½ dl mælk  
30 g gær  
1 æg  
50 g sukker  
Stift marmelade

Mel og marg. Smuldres sammen. Gæren røres ud i mælken og tilsættes sammen med de øvrige ingredienser. Sættes til hævning i 30 min.

Dejen slås ned og formes til boller. Trykkes lidt flade og der laves hul i midten til marmelade. Tilsidst pensles m. æg  
Hæver i 30 min.

Bages v. 225° til de er gyldenbrune.

Kan pyntes m. glasur

# FASTELAVNSBOLLER

- KONDITOR BO JOHANSEN'S

Konditor Bo Johansen -som var med til at bage kronprinsparrets bryllupskage- giver her to bud på moderne fastelavnsboller til voksne. -Og en mere uskyldig version til børnene. Her finder du opskriften på en grunddej og neden for tre forskellige slags fyld.

Dej

½ liter vand, lunken

100 gram smør, stuetemperatur

2 æg

100 gram sukker

100 gram gær

10 gram salt

Ca. 1400 gram hvedemel Alle ingredienser køres sammen på en røremaskine i ca. 10 min. Hvis du ikke har en røremaskine, kan du hælde alle ingredienserne op i en stor skål og bare gå i gang med at ælte i hånden.

Dejen skal være let og smidig, men ikke klistret. Hvis den klistrer: tilsæt lidt mere hvedemel

Tag dejen op og dæk den til med en plasticpose og lad den hvile 5 - 10 min.

Vej dejstykker af på 600 gram, tril dem ud i en pølse og del i 10 lige store dele.

Hæver ca. ½ time og bages på 220 grader i 5 - 8 min. Når de kommer ud af ovnen, stryges de med sukkervand. Sukkerlage

100 gr. Sukker

50 gr. Vand Sukker og vand koges til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen og lad blandingen køle af, inden du stryger den på de færdigbagte fastelavnsboller.

Fyld til fastelavnsboller :

Gammeldaws fastelavnsbolle-fyld til børn og andre slikmunde

Brug den samme opskrift som til voksenbollerne. Men i stedet for at putte fyld i efter bollerne er bagt, skal børnefyldet i, inden bollerne kommer i ovnen

Marcipanfyld

100 gr. marcipan

50 gr. Sukker

50 gr. Smør

Din favoritmarmelade

Alle ingredienser æltes sammen til en homogen masse og der sprøjtes en klat ned i en fordybning der er lavet i bollen inden den bages ovenpå marcipanen ligges en klat marmelade efter eget valg.

Form dejen til boller eller sjove figurer og læg på en smurt plade. Stryg bollerne med æg og dyp evt i mandel splitter.

Når bollerne er bagte og kolde, kan man dekorere dem med farvet glasur og evt slik til børnene

## **FASTELAVNSBOLLER - KONDITOR BO JOHANSEN'S - fortsat**

### **Hvid chokolade trøffel creme med rosmarin**

250 gr. Piskefløde

2 kviste rosmarin

125 gr. Hvid chokolade

Kog fløden sammen med 2 kviste rosmarin , tag gryden af bluset og lad den trække 5 min. Nu sigter du rosmarinen fra og hælder den varme fløde hen over 125 gram hvid chokolade. Rør blandingen sammen til en homogen masse. Stil på køl til næste dag, hvor blandingen piskes op til en luftig creme og sprøjtes ind i de flækkede boller. Drys med florsukker

### **Chokolade/chilitrøffel creme**

250 gr. Piskefløde

2,5 gr chilipasta (sambal Oelek)

75 gr. Mørk Chokolade

Kog fløden sammen med chili og tag gryden af bluset, før du tilsætter chokoladen og rører blandingen sammen til en homogen masse. Stil på køl til næste dag, hvor blandingen piskes op til en luftig creme og sprøjtes ind i de flækkede boller. Drys med florsukker.

# KAJKAGER

20 stk (ret små forme)

## MUFFINS:

2 æg  
150 g sukker  
125 g mel  
1½ tsk bagepulver  
1 tsk vanillesukker  
1 dl mælk

## SMØRCREME:

150 g smør  
180 g flormelis  
1½ spsk pureret jordbærmarmelade  
3 tsk limesaft  
Rød frugtfarve

## MARCIPANLÅG:

250 g marcipan (evt. lidt mere)  
Grøn frugtfarve  
4 spsk flormelis  
Chokolade

Æg og sukker piskes hvidt. Mel, bagepulver og vanillesukker blandes og tilsættes på skift med mælken.

Fordeles i 20 muffinsforme og bages ved 200 grader i ca 12 min

Afkøles

Smørcremen blandes rigtig blød og smøres i et tykt lag ovenpå de afkølede muffins.

Sættes i køleskabet hvor det står en ½ times tid.

Marcipanmassen blandes og rulles rigtigt tyndt ud mellem 2 plastikposer.

Der udstikkes låg på ca 7 cm, så de passer til muffins størrelse. Lægges fast ovenpå muffins.

Nu udskæres en mund. Og der laves øjne af lidt smeltet chokolade.

# GREVINDENS DESSERT

Chokoladecake m. hindbærpuré og vanilleis.

200g sukker (2½dl)

2 æg

100 g smør

100 g mørk chok.

60 g. mel (1 dl)

Tilbehør:

¾ kg hindbær, evt. m. sukker.

½ l. vanilleis.

Pisk sukker og æg skummende.

Smelt chok. i vandbad sammen m. smørret.

Lad det afkøle og rør det i æggemassen.

Tilsæt melet. Rør dejen godt og hæld den i en velsmurt springform.

Bag chokoladekagen v. 200° i ca. 15 min.

Tag den ud og lad den blive helt kold. Bliver ikke fast indeni, men blød som konfekt.

Blend hindbærrene m. lidt sukker.

Server m. vanilleis.

# CHOKOLADEMOUSSE

(4-6 pers)

200 g mørk chokolade

80 g blød nougat

100 g sukker

1 dl vand

1 helt æg (pasteuriseret)

3 æggeblommer (pasteuriserede)

½ l piskefløde

1 spsk cognac (red. I forh. til opr. opskrift) (kan evt. udelades)

Jordbær til pynt eller ristede mandler

1. Smelt chokolade i vandbad. Pisk fløden til skum.
2. Kog vand og sukker op, og kog det til sukkeret er smeltet. Tag gryden af og lad det køle lidt af.
3. Pisk æggene i den varme sukkersirup, til de er luftige og lyse. Bland den lune chokolade i. Vend flødeskummet i sammen m. cognac. Gem evt. lidt cognac og flødeskum til pynt.
4. Nu gælder det om at få moussen hurtigt op i serveringsglas, inden den stivner.  
Bank let i bunden af glasset, så overfladen glattes
5. Server m. lidt flødeskum på toppen. Dekorér med lidt jordbær.

Chokolademoussen er florlet og milevidt fra de ofte tunge typer.

# FRANSK CHOKOLADEKAGE

(6 pers)

100 g mel  
60 g kakao  
2 tsk bagepulver  
1 tsk salt  
275 g mørk chokolade 70%  
120 g smør i små stykker  
6 æg  
500 g sukker  
1 stang vanille (kornene)  
1½ dl creme fraiche  
Smør og mel til formen.

Forvarm ovnen til 170°. Smør en sandkageform eller springform med smør og drys indersiden med mel, husk at smide det overskydende mel væk.

Sigt mel, kakao, bagepulver og salt sammen.

Hak chokoladen fint og smelt den over vandbad med smørret.

Hæld det op i en skål.

Pisk æg, sukker og vanillekorn sammen og vend det i chokolademassen.

Vend forsigtigt melblandingen i, tilsæt creme fraiche og rør dejen glat.

Kom dejen i formen og bag kagen i ca. 35-40 min., alt efter formens størrelse

# GOD CHOKOLADEKAGE

(ca 8 pers)

150 g smør  
75 g sukker  
150 g smeltet, afsvalet mørk chokolade  
3 æggeblommer  
(75 g revne eller malede mandler)  
3 æggehvider  
75 g sukker  
75 g hvedemel

Pynt:

75 g god, mørk chokolade  
75 g blødt smør  
1 æggeblomme (pasteuriseret)  
Ca  $\frac{3}{4}$  dl sigtet flormelis

Pisk smør og sukker cremet, rør chokolade og æggeblommer i dejen (sammen med de revne eller malede mandler.)

Pisk æggehviderne stive med sukkeret og vend dem i dejen skiftevis med melet. Hæld dejen i en velsmurt, raspdrysset springform – ca 22 cm. – og bag kagen v. 175° ca. 45 min. – eller til den føles fast ved et let tryk på midten.

Tag kagen ud og lad den afkøle lidt i formen, før den flyttes over på en bagerist og afkølet helt.

Pynt: chokoladen smeltes. Den afsvales og piskes godt igennem m. smør, æggeblomme samt flormelis til det bliver til en tyk creme.

Den bredes over kagen, som sættes køligt til serveringen.



# TIRAMISU

(4 personer)

Lav desserten mindst 4-5 timer før, den skal spises

1 æggeblomme

1 tsk sukker

Korn af ½ stang vanille

250 g mascarpone (evt. creme fraiche 38%)

1½ dl meget stærk, kold kaffe

Evt. 1 spsk kaffelikør, f.eks. kahlua eller Tia Maria

10-12 lady fingers (savoarde biscuits)

Drys: 1 spsk kakao

Pisk æggeblomme, sukker og vanillekorn sammen, vend mascarpone i og rør det til en tyk creme.

Bland kaffe med evt. kaffelikør. Dyp kagerne i kaffeblandingen et sekund eller to, lige akkurat nok til kagerne suger kaffen, men stadig er faste.

Læg kagerne i bunden af et fad, der passer i størrelsen. Hæld cremen over og sæt desserten kold til serveringen.

Drysses m. kakao.

# CHOKOLADESOUFFLÉ

(6 pers) (Irene, fra ”Heibergs chokolade”)

200 g mørk chokolade 70%  
½ stang vanille  
50 g smør  
200 g æg (ca 4 mellemstore)  
60 g flormelis  
Lidt smør til formene  
Lidt sukker

Hak chokoladen fint og smelt den over svag varme.  
Flæk vanillestangen og skrab kornene ud.  
Tilsæt kornene til den lune chokolade sammen med det udskårne smør.  
Pisk æggehviderne stive som beskrevet på side 37 m. flormelis

Vend lidt af æggehviderne i den lune chokoladeblanding. Derefter vendes de 4 æggeblommer i, og umiddelbart efter vendes resten af de stiftpiskede hvider i massen.  
6 små ildfaste portionsforme (ramekiner) smøres grundigt med smør – brug fingrene. Drys m. sukker.  
Sørg for at overskydende sukker kommer ud af formene.

Bedst er det, at sætte soufflerne på frost i 12-18 timer, og derefter sætte dem direkte ind i en 220° varm ovn og bage dem i 20 min.  
Men du kan også bage dem direkte uden frost. Sæt da ovnene på 210° og bag dem i 15min.

Vigtigt at piske æggehviderne rigtigt!

# FRAGILITÉ

(6 personer)

2 æggehvider (store)

1 dl sukker

Kornene af ½ stang vanille

125 g smør

1 dl sukker

2 æggeblommer (store)

1 dl mælk

1 dl mel

2 tsk bagepulver

150 g hakkede mandler

Creme:

3 dl iskold piskefløde pisket til skum

2 spsk kakao eller 2 tsk kanel

2 spsk cognac eller 3 spsk kold kaffe

Beklæd en bageplade m. bagepapir, smør den m. smør præcist sv. til formens størrelse, og sigt lidt mel henover.

Æggehviderne piskes næsten stive m. vanillekornene og tilsættes derefter sukker lidt efter lidt. Piskes til en luftig sej masse.

Pisk derpå i en anden skål æggeblommer, smør og sukker hvidt og cremet.

Rør mælken i dejen og sigt mel og bagepulver i massen.

Rør til lind dej, der smøres ud på bagepladen, ca 4 cm fra kanten hele vejen rundt. Brug en varm paletkniv. Fordel forsigtigt marengsmassen over dejen. Dette gøres med en fugtig paletkniv.

Drys de hakkede mandler over og bag kagen i ovnen i

Ca 20 min v. 175°

Kagen køles helt af.

Deles på midten og lægges sammen med flødeskum smagt til med kanel eller kakao, og med cognac eller kold kaffe.

Skæres forsigtigt i små snitter med en superskarp savtakket kniv.

Serveres til kaffen eller med et glas koldt portvin.

Bunden kan bages dagen før, den skal bruges.

Opbevares i en lukket plastpose på et stykke stift karton.

# HINDBÆRSNITTER (3 PLADER)

250 g (85) flormelis  
500 g (170) margarine  
750 g (250) mel  
2 (1 lille) æg

Blandes og rulles i et par m.m. tykkelse.  
Lægges på plade og skæres i 4 lige store strimler.  
Sættes i ovnen v.  
220° i 10 min.

Når de er færdige, kommer hindbærmarmelade på 2 af strimlerne.  
De to andre kommer ovenpå.  
Til sidst glasur – snitterne skæres ud.

# ANNIS BLÅBÆRMUFFINS

100g smør  
200 g sukker  
2 æg  
300 g mel  
2 tsk bagepulver  
2 dl mælk  
450 g blåbær

Æg og sukker piskes i en skål.  
Det smeltede smør med mælk piskes i.  
Bagepulver, mel piskes i og blåbær RØRES i.

Fordel dejen i muffinsforme.  
Bages v. 180 gr. i ca 15 min  
Ved frosne bær ca 20 min.

# CUPCAKES MED HINDBÆR OG HVID CHOKOLADE

## Beskrivelse

Cupcakes med hindbær og hvid chokolade kan få selv det hårdeste hjerte til at smelte af ren og skær nydelse! Vi anbefaler at dække disse cupcakes et tykt lag farvestrålende vanilje frosting [1] (skal der være fest så brug gerne flere forskellige farver).

## Ingredienser

300	g	Smør
4	tsk	Vaniljesukker
400	g	Sukker
6		Æg
650	g	Mel
2	tsk	Bagepulver
3	dl	Mælk
200	g	Hindbær
100	g	Hvid chokolade

## Fremgangsmåde

1. Pisk smør, vaniljesukker og sukker til blandingen er fin og glat.
2. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk grundigt.
3. Kom mel og bagepulver i blandingen og vend det hele sammen med mælken.
4. Til sidst rører du hindbærrene forsigtigt i dejen.
5. Kom en skefuld dej i hver muffinform og stik et stykke hvid chokolade ned i midten af hver cupcake. Sørg for at dække chokoladen helt med dej.
6. Bag kagerne i ovnen ved 200 grader i cirka 25 minutter eller indtil kanterne begynder at blive gyldne.
7. Dæk kagerne med et lag frosting efter eget valg. Til denne opskrift anbefaler vi vanilje frosting

## Vanilje frosting

### Beskrivelse

Hvis man vil gøre det ekstra festligt kan frostingens farve justeres med frugtfarve efter eget valg. Man kan med fordel dele frosting op og justere med forskellige farver, så man fx har 1/3 lyserød, 1/3 lyseblå og 1/3 lysegrøn frosting - kun fantasien sætter grænser! God fornøjelse :-)

### Ingredienser

500	g	Flormelis
2	tsk	Vaniljesukker
150	g	Smør (blødgjort)
4	spsk	Mælk
		Frugtfarve (valgfrit)

Tilberedningstid 10 minutter

### Fremgangsmåde

1. Smuldr smørret i flormelis og vaniljesukker og tilsæt mælk. Pisk massen grundigt til den er glat og cremet.
2. Tilsæt eventuelt et par dråber frugtfarve.

# HAVRETÆRTE

Dej:

400 g mel (6½ dl)

100 g flormelis (2 dl)

250 g marg.

1 æg + 1 æggeblomme.

Fyld 1:

Ca 400 g hindbærmarm. (eller frugtmos)

Fyld 2:

200 g marg

300 g havregryn (10dl)

100 g sukker

2 tsk mandelessens

Smuldredej af mel, flormelis og margarine – tilsættes æg.

Skal stå i køleskabet.

Fyld: Margarinen smeltes og der tilsættes havregryn, sukker og mandelessens.

Dejen lægges i form m. marmelade/mos + havremasse over. Klappes let.

Bages v. 220° i ½ time.

# RABARBERTÆRTE

Rabarberkompot:

400 g rabarber

40 g sukker (mindst)

Dej:

150 g margarine

2 æggeblommer

125 g sukker

250 g mel

1 tsk bagepulver

Fyld:

2 æggehvider (piskede)

100 g makroner

Tilbehør: creme fraiche

Rabarberen koges (ca 5 min.) m. sukker.

2/3 af dejen i bunden af formen (ca 25 cm stor).

Piskede æggehvider m. knuste makroner i, puttes ovenpå.

Rabarberkompotten oveni.

Til sidst dejstrimler af resten af dejen, lagt i gitter henover.

Bages v. 200° i 25-30 min.



# HANNES SKØNNE HINDBÆRTÆRTE

Tærten kan tilberedes til lige før bagning – fryses – og så tages op og bages

Dej.

150 g marg

250 g mel

125 g sukker

1 æg

1-2 spsk vand

Fyld:

100 g marcipan

50 g makroner

250 g frosne hindbær

Dejen: som mørdej

Hviler koldt i 1 time. Rul lidt mere end halvdelen af dejen ud på et meldrysset bord. Læg den i en smurt tærteform.

Skær kanten til hele vejen rundt

Fyldet: marcipanen rives groft og makronerne knuses. Fordel marcipan og makroner i tærtebunden.

Læg de frosne hindbær ovenpå, så marcipan og makroner er dækket.

Tril resten af dejen til tynde pølser, og læg dem over hindbærrene som gitterværk.

Pensl dejen med lidt sammenpisket æg.

Bag tærten midt i ovnen v. 200° i ca. 20 min.

Serveres lun m. flødeskum og/eller creme fraiche

# BROMBÆRTÆRTE M. CITRONCREME

## (6 PERSONER)

Tærtedej:

2½ dl mel

75 g smør

1 æggeblomme

½ dl lys sirup

Fyld:

2 æggehvider

1 dl flormelis

1 tsk vanille

1 dl hakkede mandler

½ l brombær

Citroncremefraiche:

250 dl creme fraiche 38%

3 spsk flormelis

Saft og reven skal af ½-1 citron

Bland alle ingredienserne til dejen. Beklæd en tærteform på ca. 22 cm m. dejen og prik huller i.

Stil den derefter i køleskab i 30 min.

Sæt den derefter i ovnen v. 175°

Forbag tærten i 15 min

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukkeret og pisk yderligere i et par min. Vend mandler og bær forsigtigt i de piskede hvider. Kom blandingen i tærteformen, og bag den midt i ovnen i ca. 20 min, til marengsen har fået farve.

Pisk creme fraiche og flormelis. Tilsæt citronsaft og –skal. Server tærten lun med citroncremefraichen til.

# KARAMELISERET FRUGTKAGE MED BUTTERDEJ

## Ingredienser:

- Bananer, ananas, pære, æble eller anden frugt
- Butterdej
- Perlesukker
- Flormelis
- Vanille 2 stænger
- 500 ml creme fraiche
- Lidt fløde
- Mandler
- Smør

Perlesukker i panden så det dækker bunden rigeligt, smeltes og der tilsættes herefter en god klump smør og vanille fra 1 stang. Slukkes for blusset og ned i panden lægges de valgte frugtstykker, der er skåret i små stykker.

Butterdej på størrelse med panden lægges henover som låg.

Panden sættes i ovnen ved 200 grader (over+undervarme) i 15-20 min til overfladen er lysebrun.

Køler af så man kan holde ved panden igen.

Panden varmes kortvarigt op igen, så den slipper i bunden og kan roteres med hånden.

Der lægges fad/tallerken henover og derefter vendes bunden i vejret, så kagen kommer over på fadet/tallerkenen.

Creme fraiche blandes med lidt flormelis, vanille og lidt fløde. Piskes og smages til. Køleskab.

Ny pande med perlesukker, smeltes og mandlerne tilsættes, så de får sukker på alle siderne.

Hældes ud på skærebræt til afkøling. Derefter hakkes de meget groft. Blandes med lidt flormelis i skål, så det ikke hænger sammen.

# **SLOTTETS ALT FOR LÆKRE ÆBLEKAGE.... (DRONNINGLUND SLOT)**

300 g smør  
300 g sukker  
3 æg  
300 g mel  
4,5 tsk vanillesukker  
4,5 store tsk bagepulver  
Kannelsukker

Både af skrællede madæbler (8 stk)

Sukker og æg piskes. Bland mel, vanille og bagepulver i. Smeltet smør blandes i.  
Æblebådene vendes i sukker og kanel.  
Læg lidt dej i bunden, put æblerne i og resten af dejen ovenpå.

Bages v. 170° i 50-60 min

# CHOKOLADEBOLLER Á LA KIRSTEN

50 g gær  
2½ dl mælk  
1 dl yoghurt  
550-600 g mel  
2 spsk rørsukker  
1 tsk salt  
100 g smør  
2 æg  
100 g chokolade  
50-75 g hakkede nødder

Dejen æltes og hæver i 45 min.

Formes til boller

Pensles med æg og vendes i en blandeing af hakkede nøder og perlesukker

Efterhæver ca 30 min

Bages 200 g 15-20 min

# PÆRE-MARCIPANTÆRTE

Dej:

100 g mel (2 dl)

50 g flormelis (1½dl)

75 g smør

1 æggeblomme

1 knivspids salt

Fyld:

1 dåse pærer

1 tsk vanillesukker

200 g marcipan

1dl fløde 13%

2 æg

Tilbehør: flødeskum/is

Samles som mørdej. Læg koldt.

Rul tyndt ud på kartoffelmel – tærteform ca. 20 cm

Forbag v. 180° i 10 min

Lad pærerne dryppe af.

Riv marcipanen.

Fordel 50 g i bunden af den forbagte bund.

Pisk resten luftig m. fløde, æg og sukker. Tilsæt lidt pærelage.

Læg pærerne i formen – hæld marcipanmasse over.

Bages v. 180° i ca. 30 min til den er fast og gylden

# THUES SMULDREÆBLEKAGE MED HAVREGRYN

4 portioner:

Fyld:

6 - 8 æbler

1 spsk smør

2 spsk sukker

2-3 teskefulde kanel

Håndfuld hasselnødder + evt. lidt rosiner

Smuldredej

1 dl hvedemel

2 1/2 dl grovvalsedede havregryn

3 spsk sukker

Evt. lidt kokos (2 spsk)

100 gr smør

Æblerne skrælles og skæres i små både.

Blandes med sukker/kanel/smeltet smør

Hældes i kagefad.

Nødder/rosiner drysses over.

Smuldredejen smuldres sammen og drysses på øverst.

35 - 40 min. ved 175-200 grader

Godt med flødeskum.

# KAGER FRA AFGHANISTAN

½ kg mel

3 æg

150 g marg.

½ pk gær

1 glas mælk (evt. kærnemælk)

Sukker

Æg og mælk piskes sammen. Gæren udblødes heri.

Margarinen smuldreres i melet og det hele æltes godt sammen.

Dejen deles i små kugler (på størrelse m. en vindrue)

Kuglerne trykkes flade og steges et øjeblik på panden i olie.

Mens kagerne er varme, vendes de i sukker.



# HINDBÆRTRIFLI

(4 pers)

4 æg, delt i hvider og blommer  
100g sukker  
400 g mascarpone  
Ladyfingers (savoirdi- biscuits)  
Marsala eller anden hedvin  
Hindbærsyltetøj  
Friske hindbær (evt. frosne)

Pynt: lidt kakao

Pisk æggeblommer og sukker til en skummende hvid masse. Tilsæt mascarponen og bland det godt.  
Pisk æggehviderne stive, og vend dem i mascarponeblandingen med let hånd.

Læg triflien sammen i en skål: Først ladyfingers stænket med marsala, derefter hindbærsyltetøj, hindbær og marscarponecreme.

Det gentages til der ikke er mere marscarponecreme tilbage. Afslut med creme og drys med lidt kakao.

# RUGBRØDSLAGKAGE A LA KIRSTEN

5 æggeblommer  
200 g sukker  
2 spsk kartoffelmel  
125 g afskorpet, revet rugbrød  
2 spsk bagepulver  
1 spsk kakao  
5 æggehvider

Fyld: flødeskum m. valnødder og hakket chok.

Æg og sukker piskes hvidt.

Kartoffelmel, rugbrød, bagepulver, kakao røres i (IKKE piskes).

Hviderne piskes stive og vendes i.

Det hele hældes i springform smurt og drysset m. rasp.

Bages midt i ovnen ( i første omgang m. stanniol)

30-40 min v. 190°

# BRØDTORTE M. FLØDECREME

6 æg  
250 g sukker  
100 g revet mørkt rugbrød uden kerner  
100 g malede hasselnødder  
10 g bagepulver

Æggeblommerne piskes kraftigt m sukkeret, tilsæt revet rugbrød, malede nødder og bagepulver.  
Pisk æggeghviderne meget stive og vend dem i æggemassen af 3 omgange m. let hånd.  
Dejen hældes i en smurt springform.  
Bages v. 150° i ca. 50 min.

Flødecreme:  
1 helt æg  
1 æggeblomme  
1 vanillestang  
2-3 spsk sukker  
2 tsk maizena  
2 dl sødmælk  
1 blad husblas, lægges i blød i koldt vand  
En sjat sherry  
1½ dl piskefløde

Pynt: 2 dl piskefløde m. 50 g høvlet chok. Evt. lidt gulddrys

Creme: det hele piskes sammen i en gryde undtaget fløde og husblas.  
Varmes og koger et øjeblik.  
Tryk vandet af husblasen og smelt det i den varme creme.  
Lad cremen blive helt kold.  
Rør cremen lind m. sherry, inden den piskede fløde vendes i.

Når kagen er afkølet, flækkes den og lægges sammen m. flødecremen.  
Pyntes m. flødeskum og rigeligt hakket chok.

# SARAH BERNARD

Makroner 24 stk.:

2 æggehvider

100 g smuttede mandler

100 g sukker

Mandlerne blendes fint. Hviderne piskes stive m. sukkeret og mandlerne røres i.

24 toppe sættes på bagepapir og bages v. 160° i 40 min.

Afkøles helt.

Fyld:

150 g mørk chokolade

2½ dl piskefløde

2-3 spsk rom/cognac/ grand marnier

Overtræk: chokolade

Chokoladen hakes groft og kommes i en gryde sammen m. piskefløden. Rør til chokoladen er smeltet, smag til med den valgte spiritus og afkøl natten over i køleskab.

Den iskolde creme piskes godt igennem og smøres på makronerne i små toppe.

Stil kagerne i køleskab eller i fryseren inden de dyppes i 100 g smeltet overtrækschokolade.

Pyntes evt. m. kandiserede violer

# HAVREGRYNSKUGLER (30 STK)

60 g smør

1½ dl havregryn

1 dl kokosmel

½ dl flormelis

1½ spsk kakao

Kornene af ½ vanillestang

1 spsk vand

1 spsk piskefløde

Pynt: 1 dl hasselnødder, hakkes groft og tørristes i ovnen v. 150° i 10 min.

Bland alle ingredienserne, og tril dem til kugler. Tril dem i de hakkede nødder.

Stil koldt inden servering

# CORNFLAKESTOPPE

100 g kakao  
125 g flormelis  
250 g palmin  
250 g cornflakes  
Evt. revet appelsinskal

Kakao og flormelis sigtes og blandes sammen.

Palmin smeltes v. svag varme. Palmin og appelsinskal blandes i, og til sidst corn flakes, knuses evt. let først.

Sættes i små toppe på smørrebrødspapir, og stilles køligt.

# RIS A LA MANDE

1½ l sødmælk  
1 tsk salt  
200 g grødris  
2 dl piskefløde  
Korn af 1 stang vanille  
50 g hakkede, smuttede mandler  
2 spsk sukker

Kog risengrøden m. sødmælken. Tilsæt salt. Afkøles.  
Fløden piskes til skum og blandes i sammen m. sukker, vanille og mandler.

Serveres m. rød saftsovs

# PEBERNØDDER (METTES)

125 g marg.  
125 g. sukker  
1 æg  
1 tsk natron  
½ tsk stødt ingefær  
¾ tsk kardemomme  
½ tsk kanel  
Et knivspids peber  
250 g mel.

Bages umiddelbart v. 200°



# NØDDER (KARENS)

(meget stor portion)

500 g sirup  
500 g sukker  
500 g marg.  
1250 g mel  
2 tsk natron  
2 tsk stødt nellike  
2 tsk kanel

I køleskab 1 dag!

Rulles ud til kugler og bages v.  
200°

# KAMMERJUNKERE

400 g mel  
4 tsk bagepulver  
100 g marg.  
10 tsk sukker  
1 tsk kardemomme  
2 dl mælk

# YGGENYKKEKAGER

250 g sukker

250 g marg.

3 æg

½ kg mel

100 g chokoladestumper

1 knivspids salt

1 knivspids hjortetakssalt

# PIAS SMÅKAGER MED CHOKOLADEOVERTRÆK

Ingredienser:

500 g hvedemel  
½ tsk hjortetakssalt  
½ tsk salt  
400 g smør  
1 vaniljestang  
300 g sukker  
125 g mandler  
1 æg

Ca 300 g chokolade

Sigt mel, hjortetakssalt og salt i en skål. Smuldr smørret heri, og bland sukker og vanilje i.  
Hak mandlerne fint og tilsæt. Tilsidst samles dejen med ægget. Rul det ud i stænger og stil på  
Køl en times tid eller mere.

Skær skiver på ca 5 mm og bag dem ved 220 gr på næstøverste rille.

Bagetid 6-8 min

Når kagerne er kølet af, dyppes de i smeltet chokolade, der fordeles med en kniv.

Orangechokolade, mørk chokolade eller lys. Alle kan bruges.

# COLUMBUSKAGER

250 g marg – nemmes, hvis det smeltes

250 g sukker

250 g mel

2 spsk kakao

1 tsk hjortetakssalt

2 tsk vanille

Ca. 5 håndfulde havregryn

Bages v. 175° i ca. 14 min.

# ANNIS SMÅKAGER ”SANDMYSSER”

125 g smør  
125 g sukker  
½-1 æg  
250 g kartoffelmel  
65 g mel  
1 tsk vanille

Smør, sukker og æg røres sammen.  
Kartoffelmel, mel og vanillesukker tilsættes  
Dejen trilles til kugler og trykkes flade med en gaffel

Bages v. 200 gr. i ca 8 min.

# PRINTEN (TEMMEBIG STOR PORTION)

400 g mel  
450 g sukker  
325 g smør  
3 spsk kakao  
125 g meget finthakkede mandler (ikke smuttede)  
125 g kokosmel  
6 spsk fløde  
1 tsk bagepulver

Laves som tærtedej, bland tørstoffet først, saml til sidst m. fløden.

Rulles i tykke pølser.

Hviler i køleskab natten over.

Skæres i meget tynde skiver.

Bages v. 180° i ca. 10 min

# PIAS MARCIPANSNITTER

Grunddej.

100 g smør

2 dl mel

1/2 dl Melis

1 spsk cacaopulver

1 tsk vanilliesukker

Samles ved at smuldre smørret i melet og tilsætter sukkeret.

150 g blød marcipan

Pensling 1 sammenpisket æg

Pynt; hakkede mandler.

Ælt mørdejen med cacao og vaniliesukker og rul den ud i en firkant på 60x8 cm

Skær marcipanen ud i stænger der lægges i forlængelse af hinanden midt på dejen. Rul dejen sammen om marcipanen på den lange led og stil rullen på sammenføjeingen.

Skær rullen ud i 25-30 stykker, pensl med sammenpisket æg og drys med finthakket mandler.

Bag marcipansnitteme ved 175 grader i ca 11-13 min



## KLEJNER (CA. 100 STK)

3 æg  
150 g flormelis  
75 g marg.  
1 tsk hjortetakssalt  
2 tsk kardemomme  
¾ dl fløde  
500 g (min.) mel  
Reven skal af 1 citron.

Æltes, står koldt min. 3 timer

Koges i palmin.

# BRUNKAGER

## Brunkager

250 g smør  
125 g lys sirup  
250 g brun farin  
2 tsk. Potaske  
1 spsk koldt vand  
3 tsk stødt kanel  
1 tsk stødt nelliker  
2 tsk stødt ingefær  
1 tsk stødt allehånd  
50 g usaltet pistacie kerner  
125 g hele smuttede mandler  
500 g hvedemel

Smør, sirup og farin smeltes for middel varme. Potasken og vand røres sammen i en kop og røres i den varme sukkerblanding.

Krydderier og mel blandes. Sukker blandingen røres i melblandingen sammen med mandler og pistaciekerner.

Det hele æltes sammen - gerne i en røremaskine - til dejen er ensartet.

Fordel dejen i et fad på cirka 18 x 18 cm. Jeg forer fadet med bagepapir på både bund og siderne.

Sættes i køleskabet til næste dag, hvor dejen deles i 4 lange "baner".

Hver bane skæres i tynde skiver, som bages på bagepapir ved 180 grad C i ca. 7-9 minutter.

# BRUNKAGER A LA BLOMSTERBERG

## Brunkager

250 g smør  
125 g lys sirup  
250 g brun farin  
2 tsk. Potaske  
1 spsk koldt vand  
3 tsk stødt kanel  
1 tsk stødt nelliker  
2 tsk stødt ingefær  
1 tsk stødt allehånd  
50 g usaltet pistacie kerner  
125 g hele smuttede mandler  
500 g hvedemel

Smør, sirup og farin smeltes for middel varme. Potasken og vand røres sammen i en kop og røres i den varme sukkerblanding.

Krydderier og mel blandes. Sukker blandingen røres i melblandingen sammen med mandler og pistaciekerner.

Det hele æltes sammen - gerne i en røremaskine - til dejen er ensartet.

Fordel dejen i et fad på cirka 18 x 18 cm. Jeg forer fadet med bagepapir på både bund og siderne.

Sættes i køleskabet til næste dag, hvor dejen deles i 4 lange "baner".

Hver bane skæres i tynde skiver, som bages på bagepapir ved 180 grad C i ca. 7-9 minutter.

## **BUDDING (4 PERS.) (MORS)**

4 dl mælk  
2 æggeblommer  
50 g sukker  
6 bl. Husblas  
2 dl fløde  
+ mandler og de 2 hvider  
Vanille, mandelessens eller rom efter smag

Mælk opvarmes til kogepunktet og opblødte husblas tilsættes efter at gryden er taget af.

Æggeblommerne røres m. sukker og mandler, og tilsættes derefter.

Fløde og hvider piskes hver for sig.

Når grydens indhold er ved at stivne, tilsættes først flødeskum og derefter hvider, der vendes i.

(Hvis det når at blive for stift, kan det opvarmes i vandbad).

Serveres m. frugtsovs.

Skal stå 1 dag.

# STRIBET RABARBERTRIFLI (4 PERS)

## Kompot:

500 g rabarberstilke (renset vægt)

Ca 175 g sukker

½ stang vanille

4 store eller 12 små makroner

¼ dl portvin eller sherry

## Creme:

2 æggeblommer

2½ spsk sukker

2½ dl mælk

1½ spsk majsstivelse

2 dl drænet youghurt

Vanille og sukker efter smag

Citronmelisse eller mynte

Snit rabarberne og kom dem i en gryde. Varm op med sukkeret og finthakket vanille til de safter.

Læg låg på gryden og lad kompotten køle af.

## Creme:

Pisk æggeblommer, sukker, mælk og majsstivelse i en tykbundet gryde og varm op under piskning.

Køl cremen af.

Knus makronerne groft og læg dem i portionsglas. Dryp portvin over.

Rør youghurten med vanille og lidt sukker efter smag. Læg kompot, creme og youghurt lagvis i glas.

Slut med youghurt og pynt med en grøn kvist.

# MÜSLI

50 g boghvede  
300 g havregryn  
50 g hvedekim  
100 g sesamfrø  
50 g kokosmel  
100 g hakkede nødder  
2 dl honning  
1 dl olie  
2 dl vand

200 g rosiner

Rosinerne skal først i til allersidst!!

150° i 1 time.

Rør m. mellemrum.

# LISBETHS MORGENMADSSTÆNGER (MÜSLIBAR)

1 ds kondenseret mælk – ca 400 g  
250 g havregryn  
75 g kokosmel  
100 g tørrede tranebær  
125 g blandede kerner og frø (græskar, solsikke, sesam)  
125 g usaltede peanuts

1. tænd ovnen 130 gr. Smør ildfaste fade
2. varm den kondenserede mælk op, næsten til kogepunktet, under omrøring
3. bland de tørre ingredienser.
4. Hæld den varme mælk over og rør rundt
5. Hæld blandingen i fadet og glat ud med dejskraber
6. bag i 1 time. Lad den stå efterflg. i 15 min. Skær ud i små stykker.

Kan gemmes i kagedåse eller fryser. Mætter godt.

# MAJSPANDEKAGER

1 dl (50 g) majsmel  
1½ dl (90 g) hvedemel  
1 tsk salt  
1 spsk sukker  
2 æg  
3 dl mælk

Æg og mælk piskes, derefter resten



# TYKKE PANDEKAGER (LOUISE)

(ca, 12 stk.)

900 g mel

50 g gær

Ca. 1 l mælk

2-3 spsk sukker

4-5 æg

Røres m. lunken mælk.

Hæver  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  time.

(dejen skal have ro)

Bages v. middeltemp. m. marg.

Vendes m. låg

# BLINIS MED KAVIAR

Dej:

1 dl mælk  
100 g boghvedemel  
2 1/2 dl cremefraiche  
25 g gær  
1 tsk salt  
3 æggeblommer  
3 æggehvider

Dertil:

450 rensset stenbidderrogn, (kaviar)  
2 spsk salt  
1 dl hvidvin

Pynt:

cremefraiche  
1 skive røget laks  
1 rødløg  
dild

Fremgangsmåde:

Dej:

Rør mælk og mel til en jævning og rør cremefraiche, smuldret gær, salt og æggeblommerne i dejen. Lad det hvile i ca. 15 min. Vend derefter de stiftpiskede hvider i dejen og til sidst det smeltede smør. Bag ca. 10 små tykke pandekager.

Vend rognen med salt og hvidvin og lad den trække i ca. 1/2 time i køleskabet. Anret de varme pandekager på forvarmet tallerkner. Læg 3 - 4 spsk rogn herpå. Pynt med cremefraiche, laks i strimler, hakket løg og dild.

# SARAH-BERNHARDT KAGER

Bunde:

500 g ren rå marcipan

200 g sukker (max)

3 æggehvider

Creme:

½ l piskefløde

30 g kaffebønner (arabica)

350 g mørk chok.

Bunde: Sukker og æggehvide røres, står 15 min., indættes i marcipanen lidt efter lidt til passende konsistens til sprøjtepose.

Sprøjtes ud på bageplade, bages (evt. ekstra plade under) v. 190°, ca. 5 min. til de er gyldne, afkøles.

Creme: Fløde + kaffebønner koges op, trækker 15 min (evt. længere), Herefter let genopvarmning. Sigtes og hældes over den hakkede chokolade lidt efter lidt.

Afkøles i køleskab i timer.

Den kolde creme sprøjtes i små toppe over de kolde kransekagebunde.

Vendes evt. i hakket, mørk chok. til sidst

# MARCIPANKUGLER M. ORANGESMAG

75 g smuttede, søde mandler  
150 g marcipan  
2 spsk Grand Marnier  
100 g mørk chokolade

Pynt: tynde strimler (julienne) appelsinskal kogt i sukkerlage.

Mandlerne spredes ud på en bradepande og ristes i ovnen ved 200° indtil de er gyldne.

Afkøles. Hakkes groft.

Mandler og marcipan æltes sammen.

Grand Marnier tilsættes lidt efter lidt, indtil massen har en passende konsistens.

Formes til små kugler.

Chokoladen smeltes, og halve eller hele kugler dyppes heri.

# NOUGATDRØMME M. ORANGE- NOUGATTRØFFEL OG MARCIPAN

200 g nougat  
100 g mørk chokolade  
¼ stang vanille  
1½ dl piskefløde  
75 g blødt usaltet smør  
Fintrevet skal af én appelsin  
500 g marcipan

Til overtræk: nougat

200 g nougat og chokoladen hakkes fint.

Fløde, vanille og appelsinskal koges op. Når det koger, hældes det gennem en sigte, henover det finthakkede nougat og chokolade, mens det røres.

Herefter røres smørret i, og massen hældes i en form, der forinden er beklædt m. film.

Stilles køligt til næste dag.

Trilles nu til kugler på størrelse med en hasselnød. Marcipanen rulles tyndt ud mellem 2 stykker bagepapir. Tryk så marcipanen ud med et glas m. diameter ca. 5 cm.

Pak trøffelkuglerne ind i marcipanen og tril dem runde.

Stilles koldt 1 time.

Konfekten dyppes i nougat og pyntes evt. m. striber af mørk chok.

# IS MED LEMONCURD

Til 6-8 pers

6 æggeblommer  
125 g rørsukker  
½ l piskefløde  
½ citron, revet skal heraf  
12 små marengskys (kan undværes)  
1 glas lemoncurd

Pisk æggeblommer og rørsukker med elpisker til det er hvidt.

Pisk fløden til skum

Vend det sammen

Put blandingen i ismaskinen

Når isen er blød (softicelign.) hældes de knuste marengskys i.

Endelig tages den af maskinen og der lægges lemoncurd henover. ”træk” curden ned i isen med

En kniv eller lign. Der skal ikke egentlig røres

Frys videre i fryseren

# KAFFE CHOKOLADEDRIK

100 g mørk chok 70 %

6 dl letmælk

2 dl stærk kaffe

Orangeskum:

1 dl piskefløde

1 tsk appelsinskal

Pynt:

4 skiver appelsin

Og brun farin

Chokoladen brækkes i små stykker. Kommer sammen m. mælken i en gryde.

Varmes over svag varme under omrøring.

Kaffen tilsættes, og drikken fjernes lige inden den koger.

Fløden piskes til skum, og appelsinskallen røres i.

Chokoladedrikken hældes op i 4 glas, og flødeskummet fordeles over

Drysses m. farin.

Pyntes m. appelsinskiver.

# METTEMUSENS MONSTERDRIK

2 tsk nescafé guld  
1 dl kogende vand  
1 spsk vanilleis  
1 knivspids revet chokolade  
1 knivspids brun rørsukker  
Lidt flødeskum på toppen

Kan også serveres kold, evt m. cognac.



# KAFFECHOKOLADE (4 KOPPER)

3 spsk brun farin  
2 spsk kakao  
3 dl. mælk  
3 dl stærk varm kaffe  
1 dl piskefløde

Rør brun farin m kakao og varm mælk og lad det koge op.  
Bland det m. kaffen.  
Servér m. en skefuld flødeskum i hver kop

# ISKAFFE - FRAPPÉ ( 4 PERS)

0,8 l god stærk kaffe – lavet af instantkaffe

70 g sukker – gerne mørk rørsukker evt. brun farin

0,25 l sødmælk

Isterninger

Rør god kaffe m. sukker til det er opløst.

Sæt kaffen i køleskab. Bland mælk i, og blend det evt. m. isterninger i blenderen.

Eller servér iskaffen meget kold

## IS-THÉ (ICETEÁ) (4 PERS)

0,8 l stærk, ren sort the

50g sukker

½ citron

½ lime

Evt. 5-6 friske mynteblade

Isterninger

Rør varm færdigtrukket te med sukker, til det er opløst.

Pres saft af citron og lime i.

Kom saften og de hele skaller i teen, evt. sammen med friske mynteblade.

Lad isteen trække, til den er kold og har fået smag af skallerne, gerne til næste dag, og mindst 2-3 timer.

Fisk citrusskallerne op. Smag på isteen, som evt. kan fortyndes med koldt vand.

Kom evt. isterninger i.

## **BANANDRIK (4 PERS)**

Ca. 4 modne bananer (400 g)

½ l tykmælk

2,5 dl koldt vand

Isterninger og evt. flormelis

Skræl bananerne og blend dem med tykmælk til jævn konsistens på højeste hastighed.

Kom is og koldt vand i, og evt. isterninger i.

Smag evt. til med lidt flormelis

# KOLD OG TYK JORDBÆRDRIK

(1,5 l eller 4-5 port.)

Ca 500 g frosne jordbær

½ l gammeldags kærnemælk

½ dl flormelis

½ l ymer

Blend frosne jordbær med kærnemælk og flormelis til en jævn konsistens på højeste hastighed.

Tilsæt ymer og blend 10 sek. mere.

# HYLDEBLOMSTDRIK

20 blomsterstængler (groveste stilke fra)

3 citroner, skiveskårne

15 g citronsyre

1 l kogende vand

500 g sukker

Står 4-5 dage, sies derefter.

# INGEFÆR-TE

1 stort stykke skrælet ingefær

1 tsk honning

½ friskpresset citron

Pres et stort stykke ingefær gennem en hvidløgspresser.

Kom saft, frugtkød og det der er efterladt i presseren i et krus med kogende vand.

Smag til med honning og friskpresset citron.

# ÆBLE-GULEROD OG INGEFÆRDRIK

4 uskrællede, økologiske gulerødder

4 æbler med skræl og kernehus

1 stort stykke skrællet ingefær

Vask alle ingredienserne og send det hele gennem juicepresseren.

Hæld juicen i et glas og kom godt med isterninger i.



# POWER PACK - JUICE

2 æbler  
2 kiwifrugter  
2 pærer  
1 stængel bladselleri m. top

Vask alle ingredienserne før de ryger i juicepresseren. Hæld juicen i et glas og kom godt m. isterninger i.

# SOLBÆRLIKØR – CREME DE CASSIS

(ca. 1 liter)

500 g solbær (uden stilke)

10 solbærblade

500 g sukker

1 flaske vodka

Kom skyllede solbær i et stort sylteglas med solbærblade, sukker og vodka.

Stil det EN MÅNED ved stuetemperatur og rør jævnligt.

Stil glasset i køleskab. Si sprutten fra til drinks eller brug den over is eller andre desserter.

Bærrene kan spises til is, i cremer eller kager.

# GLØGG (FRA NEPTUN APOTEK)

½ flaske brændevin  
1½ flaske rødvin  
100 g rosiner  
100 g mandler  
8 kardemommefrø  
10 hele nelliker  
2 stk. kanelbark  
1 pomeransskal  
Lidt ingefær  
½ pund sukker  
1 dl rom

Kom rosinerne i en skål og hæld rommen over.  
Lad det trække en dags tid.  
Hæld alle ingredienserne i en gryde og varm op.  
”Den kan rette fletningerne ud på en kold dag”.

# GOTLÄNDSK SAFFRANSPANNKAKA

Dette er en virkelig luksuriøs dessertvariant fra Gotland. Traditionelt serveret med flødeskum og havtornsyltetøj [salmbärssylt]. Men den passer også godt til hindbær, blåbær, stikkelsbær eller jordbærsyltetøj! Har du ikke mulighed for selv at tilberede grøden, er det fint at bruge købt færdiggrød. Så køb grød til cirka 10 personer og spring over afsnittet om hvordan du tilbereder grøden i opskriften.

Opskrift til cirka 12 personer:

## **Til grøden:**

8 dl vand

4 dl grødris

1 tsk salt

1,2 liter mælk

1 kanelstang

2-3 spsk smør eller margarine

## **Til dejen:**

8 æg

2 dl sukker

100 gram hakkede søde mandler

1 gram safran

Evt. lidt mælk, ca 2-4 dl

Fremgangsmåde

## **Kog grøden:**

Bland vand, brune ris, salt og smør eller margarine i en stor gryde og bring det i kog. Kog tildækket i 10 minutter. Tilsæt derefter mælk og kanelstang og bring det i kog igen – pas bare på, at grøden ikke koger over. Kog derefter ved meget lav varme, indtil vandet er væk, cirka 40 minutter. Rør af og til. Lad grøden køle af, den skal hellere være for kold end for varm. (Alternativt køber du grød til ca. 10 personer.)

## **Lav dejen:**

Sæt ovnen på 175 grader. Smør en bradepande. Bland den afkølede grød med æg, sukker, hakkede mandler og safran til en dej. Spæd med mælk, hvis grøden er meget fast i konsistensen, så det bliver en ret løs dej. Fordel dejen i bradepanden og bag safranpandekagen i ovnen i cirka 30 minutter eller indtil pandekagen har en flot lysebrun farve. Lad safranpandekagen køle lidt af inden servering, den serveres bedst lun.

# RABARBERKAGE MED MARENGSTOP

## Rabarberkage med marengstop

### Dej:

175 g smør eller margarine

150 g sukker

2 spsk. vanillesukker

1 knsp. salt

3 æggeblommer

250 g mel

2½ tsk. bagepulver

5-6 spsk. sødmælk

### Rabarbermarengs:

3 æggehvider

200 g. sukker

100 g. grofthakkede valnødder (eller grofthakkede, smuttede mandler)

(godt) ½ kg rabarber

Endvidere en lille bradepande med høje sider (her ca. 24 x 30 x 5 cm.)

Smør eller margarine til formen

1-2 spsk. rasp

Rør smør. (margarine) cremet med sukker, vanillesukker, salt og æggeblommer. Bland mel med bagepulver og rør det lidt efter lidt i smørcremen sammen med mælken. Smør formen med fedtstof og drys den med rasp. Hæld dejen i formen, og glat overfladen med en dejskraber eller bredbladet kniv. Tænd for ovnen (200°). Pisk æggehviderne næsten stive, pisk sukkeret i (i 2-3 omgange) og pisk det hele stift igen. Skær den skyllede og derefter tørrede rabarber i 1-2 cm. store stykker og vend dem sammen med nøddekernerne i marengsmassen. Smør den oven på dejen, sæt formen på bagepladen midt i den hede ovn og bag kagen i 40-45 minutter. Lad kagen afkøle let i formen på en bagerist før den skæres i stykker. Der behøves ikke flødeskum til -men det smager godt!

Opbevar en eventuel kagerest køligt. Marengsen vil efterhånden blive en lille smule blød hist og pist. Men selv om kagen er allerbedst frisk fra ovnen, smager den dejligt også efter 2-3 dage. Og den kan derfor også bages dagen før brugen. Læg bare aldrig folie over kagen. Skal den gemmes, bør den stå utildækket - højst med "fluenet" over!

# APPELSIN- OG VANILJESYLTEDE VALNØDDER

De er lækre til dessert f.eks vanilleparfait, men de smager også skønt til ost f.eks. gorgonzola på ristet rugbrød.

Du skal bruge:

- **150 g halve valnødder**
- **225 g sukker**
- **1 ½ dl. friskpresset appelsinsaft**
- **Reven skal af 1 usprøjtet appelsin**
- **Korn af 1 stang vanilje**
- **I anledningen af julen havde jeg også 1 tsk. kanel i, men den kan undlades**
- **Atamon**

1. tænd ovnen på 175 grader.
2. Læg valnødderne på bageplade med bagepapir og rist dem i 10 min.
3. Kom sukker og appelsinsaft i en gryde og kog op, til sukkeret er opløst. Tilsæt de varme valnødder og lad dem simre ved svag varme, til lagen koger ind og begynder at tykne. Det tager ca. 30 min. Koger lagen for længe og ved for høj varme, vil valnødderne klistre for meget sammen, når de afkøles.
4. Tag gryden af varmen. Tilsæt reven appelsinskal og vaniljekorn. Afkøl valnødderne, før de Hældes på atamonskyllede glas.

# SARAH BERNHARD KAGER MED HJEMMELAVEDE MAKRONER

Makronmasse:

200 g. marcipan  
500 g. sukker  
1-1 1/2 æggehvide  
Chokolademousse:

250 g. piskefløde  
75 g. god mørk chokolade

Chokoladeovertræk:

400 g. chokoladeknapper evt. kandiserede violer.

Makronmasse:

Ælt marcipan og sukker sammen med 1/3 af æggehviderne. Ælt den blandingen er helt fri for klumper. Tilsæt herefter resten af hviderne lidt efter lidt, og makronmassen stilles i køleskabet til den bliver tyk.

Når makronmassen er blevet tyk formes små makroner på størrelse med en 5-krone. Disse anbringes på en bageplade beklædt med bagepapir. Bagepladen kommes i ovnen og bages ved 180 grader i 15-20 minutter.

Når makronerne er bagt tages de ud af ovnen og afkøles. De afkølede makroner opbevares i køleskabet i en boks med tætsluttende låg.

Chokolademousse:

Kog piskefløden op, tilsæt chokoladen og kog op igen. Når chokoladen er helt smeltet sættes moussen på køl i 12 timer.

Efter 12 timer fordeles makronerne på en bageplade med den flade side opad. Pisk moussen igennem igen. PAS PÅ det går stærkt. Moussen må ikke blive grynet, hvilket let sker, hvis der piskes for meget.

Kom massen i en sprøjtepose, evt. en frysepose, hvor der klippes et hul i det ene hjørne. Sprøjt massen på makronerne, så den danner en top. Glat efter med en paletkniv og stil dem på køl i 30-60 minutter. Så har moussen mulighed for "at sætte sig".

Efter en times tid smeltes chokoladeknapperne over et vandbad. Kagerne dyppes i den smeltede chokolade og pyntes/drysses med kandiserede violer.

# MEXICANSKE MAJSPANDEKAGER

## Fyldet

3 spsk. lagereddike

½ tsk. salt

½ tsk. pebber

2 tsk. cayennepebber

1 spsk. paprika

1 tsk. stødt koriander

½ tsk. stødt kanel

½ tsk. tørret oregano

½ tsk. tørret merian

½ tsk. reven muskatnød

½ tsk. stødt nellike

2 gode landkyllinger på 1200 gram eller mere.

6 fed hvidløg

3 røde friske chili

6 Porrer

6 Løg

3 Rød pebber

3 grøn pebber

20 flåede tomater / ca. 4 dåser tomater hvis man har travlt

Det hele dækkes med Grønsagsbouillon

Det hele koges en time og 10 minutter

Kyllingerne tages op, køles af, og kødet pilles af skroget. kødet skæres i små tern.

Grønsagsblandingen koges ind så den mere er en grønsagsmasse.

Kyllingestykkerne kommer i til sidst. Fyldet fordeles i pandekagerne, som derefter rulles sammen.

De sammenrullede pandekager fordeles i et fad, og yderlige væde fra saucen hældes henover pandekagerne, og til sidst drysses et godt lag cheddarost henover pandekagerne.

Pandekagerne gratineres i ovnen ved 200 grader.

Pandekagerne serveres med en spiseskefuld Guacamole og en spiseskefuld Crème fraiche og pyntes med nogle sorte oliven. Der serveres ris som tilbehør.

## MAJSPANDEKAGER

Giver ca. 16 stk.

200 gram majsmel

360 gram hvedemel

1 tsk salt

8 æg

12 dl mælk

Fortsættes på næste side →→→→→→→→→→

## Gratinerings og pynt

cheddarost

Sorte oliven



Crème fraîche

**Guacamole ( Nahuatlindianernes sauce )**

8 tomater

20 stilke koriander

1 fint hakket løg

2 fint hakkede grønne chili

Limesaft fra 2 limefrugter

2 tsk. salt

1 tsk. peber

2 modne avocado

# IRANSK OLIVENSALAT

(5-7 pers.)

5 æg  
1 kylling  
1,5 kg kartofler  
250 g ærter  
100 g oliven  
tomater  
Mayonnaise  
Citronsaft  
Salt og peber

Kartoflerne koges og laves til mos. Afkøles.  
Kyllingen koges og afkøles.  
Æggene koges hårdkogte, afkøles.  
Alle ingredienser blandes. Tomatbåde som pynt.

# GRATINEREDE LAKSEBRØD

Franskbrød (4 skiver pr. dåse)  
1 dåse laks  
80 g mayonnaise  
1 æggehvide (piskes)  
Lidt citron

Eller:

Franskbrød  
1 ds laks  
75 g reven ost  
2 spsk youghurt  
1 tsk citronsaft  
1 æg  
Salt, peber  
1 tomat

Ca 5 min. i ovnen under grill eller 5-7 min. v. 225°øverst i ovnen til det er gyldent

# KOLD KARTOFFELSALAT

2-3 pund kogte kartofler

1 revet løg

1½ tsk hvid peber

1½ tsk salt

1 tsk karry

½ presset citron

1 tsk sennep

1 lille bæger creme fraiche 18%

2 dl piskefløde – pisket

Ca. 75 g. mayonnaise

½ agurk

Pynt: agurk, tomater, purløg

Kartoflerne skives, agurkerne ternes og alt blandes – stilles koldt

# CHAMPIGNON NØDDE PATÉ

3 store løg  
2-3 fed hvidløg  
2 spsk olie  
Timian  
500 g champignon  
Lidt smør  
50 g nødder  
2-3 dl kogt ris  
2 æg  
2½ dl fløde  
Salt – peber

Risene koges og afkøles.  
Løgene hakkes fint, svitses i olie m. timian.  
Champignonerne dampes hele i smør, hakkes bagefter groft.  
Alt blandes.

Bages 1 time v. 200°

# RISOTTO M. SKALDYR

2 groft hakkede løg  
2 fed hvidløg  
25 g smør  
1 spsk olie  
¼ tsk gurkemeje  
2½ dl ris  
5-6 dl hønsbouillon  
200 g muslinger  
250 g rejer  
1 ds artiskokhjerter (i mindre stykker)  
25 g smør  
1 spsk hakket dild  
Salt – peber – estragon – citronbåde

Svits løgene i smør og olie, tilsæt gurkemeje og ris og bland godt.  
Hæld bouillon ved og kog risene møre, 18-20 min. (afhængig af ristype)  
Vend forsigtigt muslinger, rejer og artiskokhjerter i risen, rør smørret i,  
og varm det hele godt igennem.  
Smag til m. dild, estragon, salt og peber.  
Servér m. citronbådene.

# GØNKES SUPERBARBECUESAUCE TIL KYLLING

1 spsk olie  
1 spsk honning  
1 spsk tomatkonc.  
1 spsk paprika  
1 spsk sojasovs  
Hvidløg

# REJESUPPE A LA LOUISE

1 hakket løg  
2-3 spsk karry  
1-2 fed hvidløg  
½ l bouillon (høns)  
1 ds ferskner  
1 ds flåede tomater  
¼ l piskefløde  
200 g rejer

Løget svitses, karry tilsættes, og senere hvidløg  
Tilsæt bouillon + saften fra fersknerne og de flåede tomater.  
Dette småsimrer i ca. 15 min.  
Til sidst tilsættes piskefløden, ferskner i tern og rejerne.

Serveres m. flutes



# FRANSK URTESUPPE A LA LOUISE

1 løg  
2 porrer (små)  
Persille  
2 gulerødder, revne  
15 g marg.  
1 l bouillon  
1 ds fl. Tomater  
 $\frac{3}{4}$  dl ris  
 $\frac{1}{2}$  dl fløde (13%)  
Salt, peber, paprika.

Grøntsagerne snittes og svitses – bouillonon tilsættes. Småkoger ca  $\frac{1}{2}$  time

Ris koger med de sidste 15 min.

Tomaterne deles i kvarte og tilsættes sammen m. fløde.

Smages til og serveres m. hakket persille + flutes.

# AFRIKANSK LAMME-BOBOTIE (CA. 4. PERS.) A LA NIELS'MOR

2-3 løg  
2 æbler  
50 g smør  
2-3 spsk olie  
75-100 g rosiner  
2 spsk karry  
800 g hakket lammekød  
2 dl (evt. afkog) bouillon  
Peber – salt  
1-2 spsk citronsaft  
3-4 spsk. mangochutney  
75 g mandler

## Æggeblanding:

2 skiver franskbrød – afskorpet  
3 dl mælk  
3 æg  
Salt, peber

Mandlerne smuttes og flækkes.

Udblød franskbrødet i mælk og æg + salt og peber.

De hakkede løg svitses. Skrællede æbler, rosiner og karry tilsættes.

½ af denne blanding tages fra.

Resten svitses videre sammen m. lammekødet indtil det er brunet.

Tilsæt bouillon, salt, peber, citronsaft, chutney og ½-delen af de smuttede, flækkede mandler.

Tag et ovnfast fad og læg i lag:

½-delen af kødblandingen  
løg-rosin blandingen (uden kød)  
lidt æggeblanding  
2. halvdel af kødblandingen  
resten af æggeblandingen  
pynt m. de sidste flækkede mandler

Bag nederst i ovnen v. 200° i 45 min.

Serveres m. flutes og salat

# TZATZIKI

1 l youghurt naturel – afdryppes for væde i kaffefilter

2 cl. Olivenolie

1 spsk vineddike

1 stk fintsnittet agurk

Hvidløg

Dild

Salt, peber

(evt. kun hvidløgssalt, dild og peber)

Blandes og opbevares på køl i ½ time.

# HUMMUS

400 g kikærter (iblødsat vægt)

5 spsk olivenolie

0,5 dl citron

Vand

Salt

Paprika

Spidskommen

Evt. persille

# STEGTE BØNNER M. ÆG

450 g røde bønner  
2 fed hvidløg  
2 tsk salt  
2 tsk sukker  
2 spsk olie

Bønnerne udblødes og koges i rigeligt vand i ca 3 timer m. hvidløg.  
Salt og sukker tilsættes de sidste 10 min.  
kan evt. gemmes i køleskabet 1 uge –

300 g kalkunkød  
2-3 løg, hakkede  
6 tomater

Løg, kød og tomater steges, og herefter hældes de kogte bønner m. noget af kogevandet i og steges med sammen med:

½ tsk salt  
½ tsk hvid peber  
¼ tsk cayennepeber  
½ tsk kanel  
½ tsk oregano  
½ tsk merian  
½ tsk muskatnød  
¼ tsk st. nellike

Serveres m. spejlæg og flutes.

# GRIBICHESAUCE

6 hårdkogte æg

½ l jordnøddeolie (evt. mindre)

60 g cornichoner

40 g kapers

2 tsk dijonsennep

1 spsk hakket kørvel

1 tsk hakket estragon

Salt

Peber

Det hele hakkes i foodprocessor.

# PIROGGER

Dej 1: (gærdej) (ca. 20 stk)  
25 g gær  
2 dl. lunkent vand  
2psk olie  
1 æg  
1 tsk salt  
Ca. 400 g (6½ dl) hvedemel

Dej 2: (mørdej) (ca. 20 stk)  
100 g grahamsmel  
400 g hvedemel  
300 g smør  
2 spsk vand  
2 æg

Fyld 1:  
300 g hakket oksekød  
1 hakket løg  
1 dl hakket persille  
1 fed presset hvidløg  
1 spsk olie  
75 g fetaost – smuldres  
1 æg  
¼ tsk salt  
Peber

Kød, løg, persille, hvidløg steges på en pande.  
Køl af og rør de øvrige ingredienser i.

Fyld 2:  
200 g hakket oksekød  
250 g champignon  
1 rød peberfrugt  
1 løg

Bages v. 200-225° i ca 15 min

# TRYLLESUPPE

2 (300 g) porrer  
2 fed hvidløg  
1 spsk olie  
1 (700g) knoldselleri  
4 (200g) kartofler  
Ca  $\frac{3}{4}$  l grøntsagsbouillon  
2 tsk estragon  
2 dl fløde 13%  
Salt og peber

Limeolie:

1 spsk olie  
 $\frac{1}{2}$  spsk limesaft  
 $\frac{1}{2}$  tsk limeskal

Tilbehør: 300g brød

Porrerne skæres i skiver og svitses med hvidløg i en gryde.  
Knoldselleri og kartofler skæres i tern  
Grøntsagerne kommes i gryden sammen med bouillon og estragon.  
Koges møre under låg i ca 15 min  
Suppen blendes og kommes tilbage i gryden.  
Fløden kommes i suppen og koger nogle minutter.  
Smages til m. salt og peber.

Olien blandes og serveres i en lille skål.

Suppen serveres i skåle og dryppes m. olie.



# TYRKISK KØD OG LINSESUPPE

3 dl yoghurt naturel

Suppe:

2 løg

2 fed hvidløg

1 spsk olie

250 g hakket oksekød 10-12%

1 dåse flåede tomater

3-4 spsk tomatkonc.

2 tsk paprika

1,2 l hønsebouillon

2½ dl (200 g) røde linser

Salt og peber

1½ dl fløde 13%

½ dl hakket mynte

1 dl hakket persille

4 fed pressede hvidløg

Skal fra 2 økologiske citroner

1 citron i både

Tilbehør: nybagt hvedebrød

Yoghurten afdryppes i et kaffefilter, mens suppen laves.

Løg og hvidløg hakkes og svitses i olien i en gryde.

Kødet tilsættes og svitses til det bliver brunligt.

Flåede tomater, tomatkonc, paprika, bouillon og linser tilsættes.

Suppen koger under låg i ca. 20 min.

Smages til med salt og peber og trækker 10 min før den serveres.

Afdryppet yoghurt, fløde, krydderier og citroner stilles frem på bordet som tilbehør.

Suppen serveres i skåle og smages individuelt til med f.eks. hvidløg, citronskal og lidt fløde.

# TYRKISK LINSESUPPE A LA AINO

3-4 store løg  
3-4 fed hvidløg  
1 glas grønne linser (ca. 1-1½ dl)  
2 grøntsagsbouillonterninger  
Ca ¾ ds konc. Tomatpuré  
Ca. 3 l kogende vand  
1-2 grønne chilipeber  
Ca ½ dl olie  
4-5 kartofler i tern  
1-2 gulerødder i skiver

## Krydderier:

Ca. 1 tsk god karry  
Ca. 2 tsk timian  
Ca ½ tsk rosenpaprika  
Ca 1-2 tsk peber  
Evt. andre krydderurter efter smag

Linserne skylles MEGET grundigt. Løgene skæres i strimler, hvidløg skæres i skiver/hakkes. Svits karryen i olie og hæld løg og hvidløg ved i ca. 2 min., kom linserne (afdryppede) ved, og svits i yderligere 2 min.

Kom herefter tomatkonc. i og svits med.

Hæld det kogende vand over og tilsæt alle andre ingredienser undtagen kartofler og gulerødder.

Kog i ca 45 min.

Tilsæt kartofler og gulerødder de sidste 15 min.

Serveres m. brød

# CHAMPIGNON- OG KARTOFFELSUPPE MED PERSILLE OG TOMATDRYS

(4 pers)

1 løg  
2 fed hvidløg  
250 g champignon  
400 g kartofler  
200 g rodselleri  
1 spsk olie  
7 dl grøntsagsbouillon  
1 spsk majsstivelse  
2 dl. fløde 13%  
Revet muskatnød  
Salt og peber

Drys:

8-10 hakkede, soltørrede tomater  
½ dl hakket persille

Løg og hvidløg hakkes groft. Champignonerne deles i 4. Kartofler og selleri skæres i tern.

Løg og hvidløg svitses et par min. i olien.

Champignon, kartofler og selleri tilsættes og steger et par min.

Bouillon hældes på, og suppen simrer i ca. 15 min.

Majsstivelse og fløde røres sammen og tilsættes.

Suppen bringes i kog og smages til med muskatnød, salt og peber.

Soltørrede tomater og persille blandes og serveres til suppen.

# FYLDIG LINSE- OG KARTOFFELSUPPE MED PESTOBRØD (4 BRØD)

1 løg  
3 fed hvidløg  
300 g kartofler  
1 æble  
1 persillerod  
1 stor gulerod  
1 spsk olie  
1 l grønsagsbouillon  
100 g grønne linser

Pestobrød:  
4 skiver franskbrød  
2 spsk pesto  
50 g revet mild ost 30%

Pynt: 3 spsk hakket persille

Løg og hvidløg hakkes groft. Kartofler, æble, persillerod og gulerod skæres i tern.  
Olien varmes i en gryde, løg og hvidløg, svitses et par min.  
Grøntsagerne kommes i gryden og steger ca. 3 min.  
Grøntsagsbouillon hældes på og bringes i kog.  
Linserne skylles grundigt i 2 hold koldt vand og tilsættes.  
Suppen koges i ca. 25 min.

Franskbrødsskiverne smøres med pesto og osten fordeles over skiverne.  
Pestobrødene stilles i ovnen på anden øverste ribbe v. 200° i ca. 7 min.  
Brødene skæres over på tværs og serveres til suppen.

# PURERET KARTOFFELSUPPE M. GRANA PANDANO OG SKINKEDRYSS

(4 pers)

1 løg  
400 g kartofler  
300 g gulerødder/ porrer  
1 spsk olie  
1 l grøntsagsbouillon  
7 kviste frisk timian  
3 spsk revet Grana Pandano (parmesanlign.)  
Salt og peber

Pynt: 100 g lufttørret skinke  
3 spsk hakket purløg

Tilbehør: 1 langt flutes

Løget hakkes groft. Kartofler og gulerødder skæres i små tern. Olien varmes i en gryde.

Grøntsagerne svitses i olien et par min.

Bouillonens hældes på og timian tilsættes.

Suppen simrer i ca. 25 min.

Timiankvistene fjernes. Suppen pureres i en blender. Grana Pandano tilsættes og suppen smages til med salt og peber.

Skinken skæres i strimler og ristes på panden til strimlerne er sprøde.

Skinkestykkerne lægges på fedtsugende papir. Skinke og purløg blandes og drysses på suppen.

# BOLLER I KARRY M. KOKOSMÆLK OG INGEFÆR

## Kødboller:

500g fars – hk. Svinekød eller gris/kalv

Salt , peber

75 g hvedemel

3 æg

1-2 dl mælk

1 stort hakket løg

Finthakket ingefær efter smag

Form farsen til kødboller og kog dem i hønsebouillon. Kogetid 8-10 minutter.

## Sauce:

1 løg

2 fed hvidløg

2-4 spsk karry

2 dåser kokosmælk

1 stilk citrongræs (kan undværes)

1 spsk hakket ingefær

½-2 hakkede chili (uden kerner)

Bouillon

Steg løg og hvidløg i olivenolie, tilsæt karry og steg med

Tilsæt kokosmælk, citrongræs (kan undværes), ingefær, chili og bouillon.

Kog saucen op til ½ time uden låg, og smag den til. Kan evt. jævnes.

Tilsæt kødbollerne.

Servér m ris og mango chutney

(hvis den bliver for stærk, kan man tilsætte mælk)

# BOLLER I KARRY

## Ingredienser:

500 gram hakket svinekød  
1 tsk salt  
1 æg  
1 dl mel  
2 dl letmælk  
½ løg  
Frisk kværnet peber  
Karrysauce:  
½ løg  
1 lille æble  
1-3 tsk karry  
6 dl vand fra kogning af kødboller  
2 dl letmælk  
Salt  
Friskkværnet peber  
Maizenamel  
2 tsk brun farin

## Fremgangsmåde:

1. Løget pilles og hakkes fint. Røres herefter sammen med det hakkede svinekød. Mel, og æg tilsættes. Letmælk, salt og peber røres i til sidst.
2. En gryde med letsaltet vand sættes over varmen. (Heri kan eventuelt lægges lidt porre og gulerod, til at afgive smag)
3. Når vandet er kogende, dyppes en spiseske i vandet, og der formes boller af farsen med skeen. Kødbollerne lægges i gryden, og de koger i ca. 8-10 minutter, til de er faste. Der dæmpes for varmen når alle kødbollerne er i vandet.
4. Når kødbollerne er kogte, tages de op af vandet med en hulske.
5. Vandet hvori kødbollerne er blevet kogt sies og gemmes til karrysauce.
6. Løget pilles og hakkes fint. Æblet skrælles og hakkes fint. Løg, æble og karry kommer i en gryde og svitses let under omrøring.
7. Vandet fra kogning af kødbollerne, hældes ved (husk at si vandet). Letmælk tilsættes. Maizena røres op med vand, og saucen jævnes, mens der røres rundt i saucen.
8. Der smages til med salt, peber og brun farin.

Serveres med basmati ris.

# TOM YAM GOONG SUPPE (4 PERS)

12 tigerrejer  
1 citrongræs  
250 g champignoner  
1 tomat  
3-4 chillier  
2 limeblade  
3-4 skiver galangarod/ingefær  
2 spsk fishsauce (e. soja, østerssauce)  
3 spsk citronsaft  
½ spsk sukker  
1 l vand  
1 tsk salt  
1 bdt koriander

Pil rejerne. Skær citrongræsset i stykker på ca 3 cm  
Skær svampe og tomat i skiver.  
Hak chillierne groft.  
Kog alle ingredienser undtaget korianderbladene.  
Lad suppen simre 3-4 min.  
Smag til m. citronsaft, salt og sukker.  
Suppen skal være stærk og syrlig.  
Drys m. korianderblade og servér.



# VIETNAMESISK SALAT

Opskriften passer til 2 personer til hovedret eller 4 personer som tilbehør.

## **Ingredienser**

¼ - ½ hvidkål eller spidskål (erstat eventuelt noget af kålen med savoykål)

3 gulerødder

Tilberedt kyllingekød (kogt, stegt eller sousvide-tilberedt), ca. hvad der svarer til to små kyllingefileter

½ rødløg

Koriander

1 – 2 fed hvidløg

1 birdseye chili

2 tsk. sukker

½ tsk. salt

1,5 spsk. fiskesauce

1,5 spsk. eddike (alm. lagereddike eller riseddike) eller citron- eller limesaft

3 – 4 spsk. saltede peanut

Nudler

Snit kålen fint og skær gulerødder i julienne (fine stave) eventuelt ved hjælp af mandolinjern. Læg dem eventuelt i fiskesaucedippen i nogle timer eller natten over. Riv kylling i strimler med hænderne, skær rødløg i tynde skiver og hak koriander groft. Kom det hele i en stor skål.

Kom hvidløg og chili i en morter og stød til en ensartet pasta. Tilsæt sukker, salt, fiskesauce og eddike og rør, indtil salt og sukker er opløst. Vend i salaten sammen med cirka en halv dl vietnamesisk fiskesauce-dip (se opskrift forinden) og drys med grofthakkede peanuts. Server straks sammen med vietnamesisk fiskesauce-dip til at dyppe over.

## **Vietnamesisk fiskesauce-dip**

1 del fiskesauce

1 del eddike (riseddike eller alm. lagereddike) eller citron- eller limesaft

1 del sukker

3 dele vand

Hakket hvidløg efter smag og behag

Hakket rød chili efter smag og behag

Vend alle ingredienserne sammen og rør, indtil sukkeret er opløst.

Server med kogte nudler

# SPINATTÆRTE (4 PERS)

Dej:

125 g grahamsmel

125 g hvedemel

150 g smør

2½ spsk vand

Fyld:

½ kg frossen, hakket spinat

2½ spsk citronsaft

4 spsk A38

3 æg

200 g hytteost

Salt, peber

Evt. parmesan

Lav mørdejen, stil koldt i 1 time

Beklæd en tærteform (22 cm) m.dejen, stil koldt yderligere ½ time.

Pensl m. æg og forbag bunden 10 min. v.

225°

Imens røres A38, æg og hytteost sammen.

Knud væden ud af spinaten og bland spinat, citron, salt og peber i.

Fordel fyldet på bunden, drys evt. lidt parmesanost over, og bag tærten midt i ovnen i

30 min v. 175°

Serveres m. gulerodssalat

# PASTAGRATIN M. BACON, SPINAT OG PAPRIKA

(uhm)

500g frisk pasta  
1 alm. løg og 1 rødløg  
2-3 spsk olivenolie  
Ca. 150 g. baconern  
1 dl hvidvin og 1 dl vand  
1 dl fløde  
Lidt paprika  
3 spsk hakket persille, evt også lidt basilikum  
300 g hakket, frosset spinat  
Salt og peber  
Lidt ost til gratinering

Kog pastaen og bland med lidt olie

Hak løgene meget fint og svits dem sammen m. olie og bacon. Det må ikke brune for meget.  
Tilsæt hvidvin og vand og kog ind til det halve.  
Tilsæt fløde sammen m. paprika og kog yderligere ind. Tilsæt persillen og basilikum.  
Smag til m. salt og peber.

Sautér spinaten i lidt olie, og bland m. den kogte pasta. Smag til.

Smør fad, kom ingredienserne i lagvist, - start m. lidt sauce og vice versa..  
Revet ost henover til sidst.  
Gratineres i ovnene v. 180 gr.

# STEGTE RISKLATTER MED SHARONFRUGTMOS OG AHORNSIRUP

Risklatter:

1 dl vand

Strejf af havsalt

1 vanillestang, halveret og kornene skrabt ud

100 g grødris

½ l sødmælk

50 g hvedemel

2 spsk rå rørsukker

2 æg

Smør til stegning

Mos:

6 modne sharonfrugter

3 spsk ahornsirup

Citronsaft efter smag

Ekstra ahornsirup

Risklatter: kom vandet i kog i en gryde. Tilsæt vanillekorn og –stang, grødris og sødmælk.

Få gryden i kog og lad det simre ved svag varme i ca 25 min, mens der røres regelmæssigt med en grydeske.

Hæld grøden op i en lille bradepande og afkøl.

Kom grøden ned i en stor skål og tilsæt hvedemel, rørsukker og æg.

Varm en pande op, og smelt lidt smør.

Læg dejen i klatter på den varme pande og steg dem gyldne på begge sider.

Dejen er meget løs og tynd, det er med vilje – så resultatet ikke bliver for bastant.

Mos: halvér sharonfrugterne med en kniv og skrab kødet ud med en ske. Kom det op i en blender eller foodprocessor og hæld ahornsirup og citronsaft nedover. Blend og servér sammen med de varme risklatter og ahornsirup.

NB. Vær opmærksom på, at sharonfrugterne er meget modne. Frugkødet vil da have en lign. farve, som en saftig appelsin.

Hvis de er umodne, er kødet fersk og lettere blegt i udseendet.

Smagen vil på ingen måde være rar, men melet, kort og irriterende på tungen.

# PIZZA MED SPINAT OG LAKS (4 PERS)

Dej:

25 g gær

3 dl lunke vand

1 tsk salt

1 spsk olivenolie

475 g pizzamel

Fyld:

1 pk (450g) frossen, hel spinat

2 spsk pesto

3 dl tomat sauce (Italiana sugo casa)

½ tsk salt

1 knivspids cayennepeber

2 fed presset hvidløg

1 dåse (170 g) luksus laks

150 g champignon

1½ dl tomatpaprika i strimler

150 g revet mozzarellaost

Oregano

Dejen hæver i 1 time. Rulles tyndt ud til en hel bradepande.

Spinaten optøs og al væden presses fra.

Blandes m. pesto

Tomatsaucen røres sammen med salt, cayenne, og hvidløg

Ben og skind fjernes fra laksen.

Champignon skæres i tynde skiver.

Tomat sauce, spinat, laks, champignon, paprika og ost fordeles i nævnte rækkefølge på pizzaen.

Bager ca 20 min. v. 225°

Drysses m oregano efter den er bagt

# MOUSSAKA ME MELITZANES (MOUSSAKA MED AUBERGINER)

## Ingredienser:

2 store auberginer  
olivenolie til stegning  
1 løg  
2 fed hvidløg  
3 tomater eller 1 spsk. koncentreret tomatpure  
3 spsk. olivenolie  
500 gram hakket lammekød  
1/2 kop vand  
100 gram reven ost  
1/2 kop rasp  
salt og peber

## Til sauce:

4 spsk. smør  
4 strøgne spsk. mel  
1/2 liter mælk  
3 æg  
salt og lidt reven muskatnød  
Ca. Tidsforbrug: 1t 55 min. Antal personer / stk.: 4

## Fremgangsmåde:

1: Auberginerne skæres ud i ca. 1 cm tykke skiver på den lange led, og lægges i letsaltet vand ca. 1 time. Derved trækkes de bitre smagsstoffer ud. Skyl så aubergineskiverne under koldt vand, og lad dem dryppe af.

2: Aubergineskiverne steges gyldne i olivenolie. Løget pilles og hakkes fint. Hvidløgsefeddene pilles og hakkes. Tomaterne skoldes, flås og hakkes fint, eller tomatpure røres op med lidt vand.

3: Varm knap 3 spsk. olivenolie i en gryde og kom det hakkede kød i sammen med løg, hvidløg, tomater, salt og peber. Bland det hele godt og lad det snurre for svag varme og under låg i 30 minutter. Tag gryden for varmen og rør halvdelen af osten i.

4: Smelt smørret til saucen i en kasserolle, rør melet i, varm det godt op under stadig omrøring og tilsæt mælken lidt efter lidt, stadig under omrøring, til man får en flødeagtig sauce.

5: Tag gryden af varmen. Pisk æggene sammen med en gaffel og tilsæt lidt salt og reven muskatnød. Rør æggeblandingen i saucen, som får et let opkog, inden resten af osten røres i.

6: Drys et ovnfast fad med raspen og læg halvdelen af de stegte aubergineskiver. Herover fordeles kødblandingen, som dækkes med resten af aubergineskiverne. Ostesaucen hældes over, og fadet stilles i en forvarmet ovn ved 220 i 35 minutter. Serveres med græsk salat til.

# JENS PETERS PORRETÆRTE

Opskriften er til 2 tærter

## Tærtebunden:

400 gram hvedemel

50 gram grahamsmel

300 gram smør

2 æg

salt

Dejen æltes og hviler mindst ½ time.

Dejen deles i 2 dele - 1 del til tærte nr. 1 og 1 del til tærte nr. 2.

Dejen breddes ud i tærteformen. Dejen prikkes med en gaffel over det hele.

Bunden forbages ved 200° i 10 min.

Bunden smøres derefter med æggehvide, for at bevare bunden sprød.

Tærten bages yderligere 20 min. ved 200° (Med al fyldet i)

## Porrerne:

12 porrer renses. De enkelte porrer deles i halve og skæres i skiver.

Porrerne koges i 10 minutter. Vandet hældes fra.

## Bacon:

4 til 6 pakker bacon á 125 gram lægges på et bagepapir og sættes i ovnen ved 200° grader

Når de er sprødes skæres bacon i små stykker.

## Æggemasse:

16 æg

½ liter fløde

350 gram reven ost – en blanding af cheddar, regato, maasdammer

Man laver en nænsom blanding af følgende krydderier og tilsætter æggemassen sådan ca. en håndfuld:

Peber, persille, sennepsfrø, paprika, rosmarin, oregano, basilikum, merian, koriander.

Det hele piskes godt sammen.

## Samling af tærtens dele:

1. Bunden forbages ved 200° grader i 10 minutter og smøres efterfølgende med æggehvide.
2. Den stegte bacon i små stykker spredes ud på bunden.
3. Porrerne spredes ud over baconen.
4. Æggemassen hældes over bacon og porrer.
5. Tærten færdigbages ved 200° grader i 20 minutter.

(Tærte nr. 2 lægges i fryseren til de travle dage)

# PORRETÆRTE M. PANGASIUSFILET

300 g pangasiusfilet  
2 porrer  
50 g bacon  
50 g mild revet ost  
1½ dl mælk  
2 æg

Mørdej:  
250 g mel  
150 g smør  
½ tsk salt  
3½ spsk vand

Lav mørdejen.

Smør tærteformen m. smør og tryk dejen forsigtigt i formen. Prik bunden med en gaffel og sæt den i køleskabet i 15 min.

Anbring bagepapir ovenpå tærten, fyld op med tørret ris og bag tærtebunden i ca. 15 min.

Tag tærten ud og fjern bagepapir og ris.

Porrerne skæres fint. Sautér dem i lidt olie sammen med baconern og tilsæt salt og peber.

Lad blandingen afkøle.

Æg, fløde og ost piskes let og hældes over porrerne.

Skær fisken i passende strimler og bland dem let i massen.

Kom det hele i den forbagte tærte og bag i ca. 30-35 min. v. 180°.

Lad den afkøle 5-10 min.

Server evt. m. salat

Tip: tilføj persille, hakkede soltørrede tomater og karry for mere smag!



# CHILIDELLER M. TOMATSALAT OG RIS. (4 PERS)

400 g hakket kalve-, svine- eller kalkunkød - gerne en blanding

1 dl rå bulgur

4 finthakkede skalotteløg

1 stor rød, finthakket chili, hvor indmaden er fjernet

1 æggehvide

2 spsk mælk

Mel til farsen hænger sammen

Salt og peber

4 dl ris koges

4 store tomater

2 bdt frisk basilikum

# KYLLINGE- OG CITRON KØDBOLLER

Kyllinge- og citron kødboller

500	gram	Kyllingekød hakket 5%
2	fed	Hvidløg
4	skiver	Toastbrød, fint
1	tsk.	Citronskal
1	tsk.	Timian, frisk *
1		Æg
1	spsk.	Olivenolie
		Salt
		Peber

sauce :

200	gram	Yoghurt naturel
1	spsk.	Mynte, frisk
0.5		Citron, skal heraf *
		Salt

Kyllingekød, knust hvidløg, brødkrumme / rasp, citronskal, timian, æg salt og peber blandes godt med hænderne. Afkøles i køleskab i 30 minutter.

Yoghurt-mynte-sauce :

Alle ingredienserne blandes godt sammen.

Kødet formes med en spiseske til kugler.

Olien varmes op på en slip-let stegepande, og kødbollerne steges i hold, indtil de er gyldne på alle sider og gennemstegte.

Drysses med citronsaft og flyttes over på et serveringsfad og drysses med mere salt.

Serveres med yoghurt-mynte-sauce.

Tips: Kan sættes i en 150 grader C varm ovn efter de er brunet og stege færdig her. 10-20 minutter

# FISKEMOUSSE

400 g hvid mager fiskefilet (torsk, sej...)

Eller : en blanding af 200 g hvid fisk og 200 g laks/ørredfilet

2 blade husblas

1½ dl creme fraiche 18% (eller syrnet fløde)

3 spsk hakkede krydderurter efter smag: persille, dild, citronmelisse...

½ tsk salt

1 knsp hvid eller rosa peber

Kogelage:

Vand

Salt – peberkorn – laurbærblad

2 skiver citron eller et par stilke citronmelisse

Dressing:

1½ dl fromage frais eller syrnet fløde

½ tsk salt

1 knsp hvid eller rosa peber

½ paprika eller peberfrugt finthakket

Lidt revet citronskal

Pynt: citronbåde, dildkviste

Fiskefileterne ordnes. Evt. skind og ben fjernes.

Kogelagen bringes i kog

Fisken lægges i en sigte/net/grydeindsats og dampes ca. 5 min

Husblas lægges i blød i koldt vand. Når den er opblødt, knuges den og smeltes i lidt af fiskelagen.

Fisken afdryppes og blendes sammen m. husblas.

Når fisken er afkølet, iblandes creme fraiche og krydderurter.

Fiskemoussen kommes i en form eller i flere portionsforme, der er penslet med lidt olie.

Fiskemoussen vendes efter afkøling ud og pyntes med citronbåde.

Dressingens røres sammen og serveres til.

# NUDELSALAT M. LIME, PEANUTS OG KÆMPEJER

(frokost til 4 pers)

200 g kæmperejer

200g ægnudler

1 gulerod

½ rød chili

1 fed hvidløg

100 g mangetout ærter (slikærter)

1½ spsk fintrevet ingefær

1 spsk sesamolie

3 spsk østerssauce

40 g peanuts

1 limefrugt

Nudlerne tilberede efter anvisning på pakken.

Skær guleroden i tynde strimler.

Skær chilien i små tern og hak hvidløget fint.

Svits gulerod, ærter, chili, hvidløg og ingefær på en pande i sesamolie.

Østerssauce og grøntsagerne vendes rundt i den.

Drys peanuts i.

Bland limefrugtens skal og saft i nudlerne. Vend grøntsagerne i nudlerne.

Rejerne pilles, så kun halestykket sidder tilbage.

Citrongræsstænglerne flækkes på langs og skæres lidt på skrå i toppen, så de bliver spidse.

Hvis der bruges træspyd, skal disse ligge i blød i lunkent vand i 5 min.

Rejerne sættes på spyd og steges på grillpande ca. 1 min. på begge sider.

Drys m. salt og peber.

TIPS 1:

Lav en karry kokosret af kyllingebryst i tern:

Svits kød, løg og peberfrugt i olie.

Kom karry, finthakket hvidløg, chili, ingefær, hønsebouillon og kokosmælk i.

Kog nudlerne og bland dem ned i kyllingekødet.

Smag retten til med salt og peber.

Anret m. friske blade af koriander på toppen.

TIPS 2:

Som variation kan man servere marineret kyllingefilet på spyd i stedet for rejer.

Skær kyllingekødet i strimler og mariner det f.eks. i :

2 spsk soja

2 fed hvidløg

4 cm hakket ingefær

½ tsk sambal manis

Lad det trække i marinaden nogle timer i køleskab.

Kødet sættes på spyd og grilles.

# GAI SATAY (KYLLINGESPYD) (4 PERS)

700 g kyllingebryst

Marinade:

3 spsk sukker

1 spsk salt

1 spsk peber

1 ds kokosmælk

1 spsk madraskarry

12 bambuspinde

Sovs:

50 g usaltede jordnødder

1½ dl vand

50 g sukker

½ tsk salt

Kyllingespjids: Bland alle ingredienserne til marinaden, skær kyllingen i 36 store terninger og lad dem marinere en time.

Sæt 3 stk kylling på hvert spid og steg dem gyldne i lidt olie.

SATÉ sovs: Kog vand og sukker til farven bliver gylden.

Tilsæt hakkede jordnødder og smag til med lidt salt.

Servér sovsen varm sammen med de sprøde kyllingespjids.

## SAM TAM DAENG (agurk/gulerodssalat) (4 pers)

1 agurk

2 gulerødder

2 tomater

Dressing:

2-3 chilier

2 spsk citronsaft

1 spsk sukker

1 spsk fishsauce

Riv agurken og gulerødderne groft og skær tomaterne i både.

Hak chilierne groft og rør ingredienserne til dressingen sammen. Vend salaten med marinaden og server straks.

# HJORTERYG M. FLAMBEREDE DRUER (6 PERS)

1,5 kg hjorteryg (med ben)  
1 tsk salt  
1 spsk knuste madagaskarpeber  
20 g smør  
1 dl rødvin  
4 dl vand  
1½ dl fløde 13%  
½ dl creme fraiche  
1 spsk majsstivelse  
250 g halve vindruer uden sten  
15 g smør  
½ dl cognac

Tilbehør:

1,5 kg kartoffelurtemos af kartofler og selleri og dampede forårsløg

Hjorteryggen gnides m. salt og peber og lægges i en bradepande.  
Fordel smørklatter henover.  
Brunes 15 min. v. 225°  
Rødvin og vand tilsættes  
Steger videre v. 40 min. v. 160°  
Kødet trækker under alufolie ca. 15 min.

Skyen sies og varmes op.  
Majsstivelsen udrøres i fløde og creme fraiche røres i.  
Koges igennem 1-2 min.  
Smages til m. salt og peber – tilsættes evt saucekulør

Druerne svitses i smør  
Tages af varmen (emhætten slukkes) og cognac hældes over og antændes.

Kødet skæres fra benene og udskæres i tynde, skrå skiver.

Serveres m. sauce, druer og mos.

# AUBERGINE DIP (BABA GHANNUJ)

2 store auberginer  
2 fed hvidløg  
2 tsk. groft salt  
peber  
Saft af 1/2 citron  
2 spsk olivenolie  
½ bundt hakket persille

Auberginerne stikkes med en gaffel og bages i 45 min ved 250C. (eller grilles til de er sorte)  
Køles af under rindende vand og indmadsmosen skrubes ud. Hvidløg og salt stødes i en morter og blandes med citronsaft. Køres på en foodprocessor med auberginemos og der tilsættes olie i en tynd stråle til mosen har en passende konsistens.

Kan bruges som en dip til brød eller som tilbehør til diverse retter.

Olivenolien kan erstattes med ½ dl tahin

# SAVOY DOLMERE ( 4 PERS.)

½ kg hakket oksekød  
1 savoykålhovede  
1 tsk groft salt  
½ tsk peber  
1 tsk oregano  
1 løg, mellemstort  
1 fed hvidløg  
4-5 dl vand  
4 spsk tomatpasta  
Lidt majsmejljævning

Tilbehør: kogte kartofler

1. skyl og kog savoykålhovedet i ca 20 min. Lad det dryppe af.
2. tag 8 blade af kålhovedet. Skær stokken af bladene.
3. bland oksekødet med salt, peber, oregano, revet løg og knust hvidløg. Fordel farsen på de 8 kålblade. Pak dolmerne sammen og bind m. bomuldsgarn eller hæft med en kødnål.
4. kom dolmerne i en gryde. Hæld vand på, så de kun lige er dækket, brug kålvandet. Kog dolmerne i ca 15 min.
5. snit resten af kålen og kog den færdig.
6. Tag dolmerne op af vandet. Kom tomatpasta i, hævndet lidt og smag saucen til.
7. Servér dolmerne m. tomatsaucen, kogt savoykål og kartofler.



# FISKETATAR

Fisketatar:

- 200 gr koldrøget laks
- 200. gr. Varmrøget laks
- 1 røget makrel
- 1 finhakket skalotteløg
- 2 æggeblommer
- 1 stort bundt dild

Det hele blendes undtagen løget som vendes i efterfølgende.

Salater

- Finthakket spidskål med traditionel vinaigrette dressing og masser af salt og peber.

Eller

- Revet rødbede med sherry, vineddike salt, peber og olivenolie.

Begge disse salater kan snildt holde sig i en tre dage på køl.

Man kan sagtens købe dressingen færdig, men så er der ikke de store muligheder for at give den sit eget særpræg. I skal bruge:

- 1 kop lys eddike
- 3 pressede fed hvidløg
- godt med salt og sort peber og lidt gurkemeje
- 3 kopper økologisk raps olie
- 3 tsk. dijon sennep af god kvalitet
- 1/2 tsk rå rørsukker

Op i en blender med ingredienserne undtagen olien som i stille og roligt hælder i så den begynder at tykne.

I skal huske at alle ingredienserne skal have samme temperatur. Som sagt er det ikke sikkert den sidder i skabet første gang. Find ud af hvordan i synes den skal smage.

I skal ikke bruge ret meget til salaterne. De kan holde sig tre dage i køleskabet og bliver lækre når de får lov til at hygge sig lidt.

# LÆKRE FISKEPAKKER

600 g filet af lyssej eller torsk  
600 g faste kogte kartofler i skiver  
1 citron  
2 tomater  
150 g rejer  
16 sorte oliven  
Lidt dild  
Salt, peber, olie  
Bagepapir til 4 pakker

Tilbehør: evt flutes, salat

Til 1 pakke: kartoffelskiver lægges på et stykke bagepapir. Derpå lægges en skive citron. Ovenpå lægges fisk. Igen en skive citron og derpå 2 skiver tomat.  
Pyntes m . rejer, oliven og dild.  
Dryppes m. lidt olivenolie.  
Fisken pakkes ind i bagepapiret og der laves 4 pakker i alt.

Bages i en 200° varm ovn i ca. 25 min.

# RISTAFFEL (4 PERS)

4 kyllingebryst (ca 1 kg i alt)

Marinade:

½ dl sojasauce

½ dl tør sherry

1 spsk frisk revet ingefær

1 fed presset hvidløg

2 spsk olie

1 pk rejer (150 g)

1 glas Uncle Ben sursød sauce

Små skåle m. f.eks.:

Løse ris

Bananskiver

Ristet kokosmel

Ananastern

Agurketern

Peberfrugtstrimler

Peanuts

Rosiner

Majs

Kyllingekødet befries for skind og ben.

Skæres i tynde strimler.

Marinaden piskes sammen.

Kødet marineres heri ca. 2 timer

En wok eller stegegryde varmes godt op.

Marinaden sies fra kødet og gemmes.

Kødet steges 3-4 min.

Marinaden tilsættes.

Koges sammen 4-5 min.

Rejerne optøs.

Saucen varmes op, og rejerne kommer i og varmes igennem et par min.

Kød og rejer serveres i skåle.

Alle skålene sættes ind på bordet og hver især forsyner sig efter smag.

Læg gerne spisepinde på bordet.

# PAELLA (6 PERS)

1 kylling (1000g)  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 gul peber  
1 rød peber  
1 spsk olie  
4 tomater (eller flåede tomater)  
½ tsk rosenpaprika  
¼ tsk safran  
Peber  
5 dl løse ris  
8 dl bouillon (hønse- eller grøntsags)  
1 dl hvidvin  
100 g kogt, røget skinke  
1 ds (180 g) muslinger  
1 pk (170 g) hummerhaler  
200 g fine ærter  
1 spsk citronsaft  
2 spsk hakket persille  
20 sorte oliven

Tilbehør: 300 g groft madbrød

Kyllingen skæres i 10 stk. og brunes i en stor stegegyrde. Kyllingestykkerne tages op og fedtet hældes væk.

Løg og hvidløg pilles og hakkes. Peberfrugterne renses for stilk og kerner og skæres i små terninger.

Løg, hvidløg og peberfrugter svitses i olien i en dyb pande eller i en stegegyrde.

Tomaterne flåes, kernerne fjernes.

Kyllingekødet skæres i små terninger.

Tomater og krydderier tilsættes og svitses med i 1-2 min. Ris, bouillon og vin tilsættes. Kyllingen lægges tilbage i gryden. Retten snurrer under låg i ca. 35 min.

Skinken skæres i små terninger. Skinke, muslinger, hummerhaler, ærter, citronsaft og persille tilsættes.

Paellaen varmes igennem. Pyntes m. oliven

# ORIENTALSK WOKGRYDE

400 g mørbrad  
1 spsk kinesisk soja  
1 tsk stødt ingefær  
1/3 tsk cayennepeber  
½ tsk friskkværnet peber  
2 løg  
1 rød, 1 gul og 1 grøn peberfrugt  
1 tsk sesamolie  
2 dl hønsebouillon  
3 spsk hoisinsauce eller chilisauce  
1 spsk maizenamel

1. Bland soya, ingefær, cayenne- og sort peber i en skål. Striml mørbraden og vend den i blandingen. Lad det trække koldt i ca 15 min.
2. Pil og hak løgene. Rens peberfrugterne og striml dem.
3. Opvarm olien i en wok eller på en stor stegepande. Læg løg og peberfrugt på. Steg hastigt under omrøring ca 5 min.
4. Tag kødet op af marinaden og tør det let med køkkenrulle. Steg kødet sammen med grøntsagerne, til det er gennemstegt.
5. Bland bouillon, hoisinsauce og maizena i en skål. Hæld blandingen i wokken under omrøring. Lad væsken lige jævne og blive varm. Servér straks
6. Giv kogte ris, rårís eller vildris og en salat til. Det er også godt med et brød til, så du kan få den lækre sauce op.

# KØD I KOKOSMÆLK –FRA KENYA

(Antal personer: 4)

Ingredienser: 500 g. skært oksekød i tern

3 dl. kokosmælk

1 gulerod

1 stort løg

1 grøn peberfrugt

1 rød peberfrugt

2 mellemstore tomater

olie

salt

1½ spsk. karry

½ tsk. stødt nelliker

Rens kødet, skær det i småstykker. Brun kødet i olie, i en dyb tykbundet gryde.

Skær løg, gulerod, peberfrugter og tomater i ganske små stykker. Kom grøntsagerne i gryden.

Tilsæt krydderier, rør godt og tilsæt kokosmælk. Lad det hele småkoge i en halv time. Tilsæt vand efter behov.

Server ris eller søde kartofler til.

Tips:

Som skært oksekød kan bruges bov, tykkam, inderlår, yderlår eller klump

# BAGT KARTOFFEL MED FYLD (4-8 STK)

4-8 stk bagekartofler, afhængig af str  
150 g skinke i strimler  
150 g ost i strimler  
½ icebergsalat  
4 tomater  
½ salatagurk  
1 ds majs

## Dressing:

1 dl mayonnaise  
1 dl creme fraiche 18%  
1 tsk citronsaft  
1 spsk tomatketchup  
4 spsk tørret dild  
Salt, peber, evt. 1 fed hvidløg

Tilbehør: evt hvidløgsflutes

Tip: fyldet kan varieres på mange måder. Skinken kan f.eks. erstattes af kylling eller rejer

Kartoflerne bages i ovnen. Der snittes et kryds og de åbnes. Osten fordeles i kartoflerne, så den kan smelte.

Salat, tomat og agurk snittes fint og blandes med skinken og majs.

Blandingen fordeles i de 4 åbne kartofler.

Dressingen røres sammen og hældes til sidst over kartoflerne.

Pyntes evt. m. skinke eller majs

# LAMMEFRIKADELLER

500g hakket lammefars

2 fed knust hvidløg

2 tsk tørret oregano

1 spsk citronsaft

½ tsk fintrevet citronskal

½ tsk salt

Peber

½ dl rasp

2 æg

Feta

Løg

Rosiner

mangochutney



# INDBAGT HAKKET OKSEKØD M OLIVEN (4 PERS)

½ kg hakket oksekød  
250 g champignon  
20 g smør  
2 tsk groft salt  
1 tsk groft peber  
1 tsk tørret rosmarin – stødes i morter  
2 spsk hvedemel  
2 æg  
1 rød peberfrugt  
8-10 oliven (uden sten)  
1 dl finthakket løg  
1 pk butterdej

Ovnkartofler

1. tøj butterdejen op som anvist på pakken
2. tænd ovnen på 200° og sæt kartoflerne ind i ovnen
3. Gør champignonerne i stand og svits dem
4. Bland salt, krydderier og mel i det hakkede kød
5. Pisk æggene og rør dem i kødet, idet der holdes lidt tilbage til pensling af dejen
6. Skær peberfrugten i små terninger, olivenen i små skiver og bland dem i farsen sammen med de finthakkede løg og de svitsede champignon.
7. Læg butterdejsskiverne ind over hinanden, idet der pensles m. æg, der hvor de går sammen.
8. Rul dejen ud til en firkant til på ca 40x30 cm
9. Form det hakkede kød til et brød og pak det ind i dejen. Pensl m. æg, hvor dejen skal holde sammen.
10. Læg brødet i et velsmurt ovenfast fad, stil det i ovnen i ca. 1 time. Læg papir over, hvis brødet bliver for mørkt.
11. Server brødet med grønne bønner, bagte kartofler og evt. en grøn salat.

# LAMMERAGOUT M. OLIVEN (3 PERS)

450g lam i tern  
1 ds hakkede, flåede tomater  
15 sorte eller grønne oliven eller 60 g kapers  
Ca ½ dl olivenolie  
1 spsk frisk rosmarin  
1½ dl tør hvidvin  
2 store fed hvidløg, hakkede  
1½ spsk revet citronskal

Tilbehør: italiensk landbrød og grøn salat. Eller kogte ris.

Sautér hvidløg og rosmarin i rigelig olivenolie ved svag varme, til hvidløget er let gyldent.

Steg lammekødet med.

Tilsæt vin og lad den koge ind til ca. det halve.

Tilføj tomater, oliven eller kapers, og citronskal, og lad retten simre i ca. 30 min.

Tilsæt vand eller bouillon undervejs, hvis retten er ved at tørre ud.'

Smag til med salt og peber.

# SANDWICHTÆRTE MED LAKS OG SKALDYR

(fin til buffet) (ca 15 port.)

Bunde:

25 g gær

4 dl mælk

1 spsk olie

½ tsk salt

2 tsk sukker

1,1 liter hvedemel

1. Smuldr gæren ud i skålen
2. Lun mælken med fedtstoffet til 37°. Hæld væsken over gæren og rør til den er opløst. Tilsæt salt og sukker.
3. Rør så meget mel i dejen, at den slipper skålen.
4. Drys lidt mel over dejen og lad den hæve tildækket ca 30 min.
5. Tag dejen op på bordet og ælt den igennem med resten af melet. Form et rundt brød og læg det i en smurt springform ca 22 cm. i diameter.
6. Lad brødet hæve tildækket ca 30 min.
7. Bag det på en rist nederst i en 200° varm ovn ca. 30 min. I varmluftsovn v. 175° 35-40 min.
8. Vend brødet ud på en rist og lad det køle af under et klæde. Del det i tynde bunde.
9. Den runde bund kan deles i 6 bunde.

Fyld:

6 hakkede hårdkogte æg

2 ds (a 170 g) krabber

100 g røget laks i små tern

1 dl creme fraiche 18%

100 g let mayonnaise

½ dl finthakket purløg

½ dl finthakket dild

Salt, peber

Pynt:

200 g mayonnaise

1 dl creme fraiche 18%

500 g rejer m skal

100-200 g røget laks

60 g lakserogn

¼ - ½ agurk

Citron

1. Rør ingredienserne til fyldet sammen. Fordel det mellem bundene.
2. Rør mayonnaise og creme fraiche sammen til pynten. Rør ikke for meget, for cremen risikerer da at blive tynd.
3. Fordel blandingen ovenpå og på siderne af tærten.

4. Pynt med pillede rejer, små rullede lakseskiver, lakserogn, agurkeskiver og citron.
5. Den færdige tærte kan ikke fryses. Men bundene er fryseegne.
6. Hviler mindst 3 timer i køleskabet.

# AMERIKANSK FARMERKYLLING M. KIKÆRTER (4 PERS)

1 stor kylling ca. 1½ kg  
2 spsk smør  
2 spsk olivenolie  
2 hakkede løg  
2 fed hakket hvidløg  
¾ spsk hel, stødt kommen  
¼ tsk stødt ingefær  
¼ tsk tørrede chiliflager  
2 udkernede bøftomater, hakket groft  
½ l hønsebouillon  
½ l kogte kikærter  
1 fed knust hvidløg  
1 dl hakkede korianderblade  
Salt, peber

Tilbehør: groft brød eller trekornsflutes

Partér kyllingen i 6-8 stk., brun dem i smør og olie på alle sider, drys kødet med salt og peber og læg det på et fad.

Sautér derefter de 2 slags løg sammen med krydderier og tomatstykker i fedtstoffet et par minutter.

Læg så kyllingestykkerne tilbage, hæld bouillon ved og tilsæt kikærter.

Lad det hele snurre for jævn varme under låg i 30-40 min til kødet er mørt og bouillononen tyk.

Ønskes en tykkere bouillon, koges retten for rask varme nogle minutter uden låg.

Bland hvidløg og koriander, drys blandingen over retten og smag til med salt og peber før serveringen

# ÆGYPTISKE KØDBOLLER (4 PORT.)

500 g magert hakket oksekød

1 æg

1-2 små chilifrugter

1 tsk stødt spidskommen

2 skiver fuldkornsbrød

Til saucen:

2 tsk olivenolie

1 hakket løg

2-3 fed hvidløg

½ bundt frisk koriander

1 dåse hele flåede tomater

1½ dl oksebouillon

Til servering:

5 dl vand

½ tsk salt

5 dl couscous

1. tør brødskiverne og stød dem til brødkrummer. Forbered grøntsagerne. Udkern chilien og hak den fint. Skræl løg, hvidløg og hak dem fint. Hak korianderbladene.
2. Bland kød, æg, chili, spidskommen og brødkrummer. Form valnøddestore boller og stil dem til side.
3. Opvarm olien i en teflonpande ved jævn varme. Steg løgene blanke i 2 min., tilsæt hvidløg, koriander, tomater, bouillon og kødboller. Læg låg på og lad det simre i 20 min., eller til kødbollerne er gennemstegte og saucen er jævn. Er saucen tynd, så kog det uden låg et par min.
4. Hæld imens vandet i en gryde, tilsæt salt, læg låg på og bring i kog. Hæld couscousgrynene i, skru ned og kog under omrøring til væsken er opsuget.
5. Fordel couscousen på fire varme tallerkener, læg kødbollerne på og hæld saucen over.

# MÜCVER (TYRKISKE SQUASHPANDEKAGER)

500 g squash  
2 tsk salt  
2 æg  
10 spsk mel  
2 spsk persille, hakket  
2 tsk friskhakkede mynteblade  
1 spsk dild  
Peber  
1 tsk rosenpaprika

Olie til stegning

Sauce :  
2 dl salatyoghurt  
1 fed hvidløg, presset  
Salt

Squashen rives fint, kommes i en skål sammen med 2 tsk salt. Lad stå i en halv time, hæld massen i en sigte og knug saften fra med hånden.

Krydderurter hakkes fint i foodprocessor. Squash, æg, mel, peber, paprika tilsættes og blandes i foodprocessoren.

Rigeligt olie varmes på en stor stegepande.

Squashmassen sættes spiseskefuldvis i den hede olie, trykkes let flad og bages i 2 min. på hver side. (De skal være lysebrune) De små kager lægges til afdrypning på køkkenrulle, inden de serveres på et fad.

I Tyrkiet serveres Mücver ofte med en sauce af salatyoghurt rørt med et presset hvidløgsged og salt efter smag og stilles på bordet i en skål.

Enhver hælder en lille skefuld af saucen over sin Mücver på tallerkenen.

# SALTINDBAGT OKSEMØRBRAD (A LA KIM OG LISBETH)

Ovnen indstilles på 200°

Groft salt strøs i en bradepande

Den klargjorte oksemørbrad lægges i bradepanden

Æggehvider – ikke piskede – blandes med groft salt i forholdet :

1 kg salt til 2 hvider

(der skal nok anvendes 2,3 eller 4 kg salt til én mørbrad)

Mørbraden dækkes med salt og hvidmassen

Bagetid i forvarmet ovn: 30 min v. 200° er for lidt!

Dvs det afhænger af mørbrad, gæster m.v.

Hviler 15 min

Salt og hvidmassen knækkes og smides væk

Mørbraden skæres i tynde skiver.



# FONDUE DRESSINGER

## Rød dressing

0.5 l	Crème fraiche
1 spsk.	Mayonnaise
2 fed	Hvidløg (ca.)
14 dråber	Tabasco (ca.)
	Salt
	Heinz ketchup

## Gul dressing

0,5 l	Crème fraiche
1 spsk	Mayonnaise
1	Løg revet
	Carry
	Citronsaft

## Grøn dressing

0,5 l	Crème fraiche
1 spsk.	Mayonnaise
	Dild
	Purløg
	Pizza krydderi
	Salt og peber

# ITALIENSK HAKKESTEG M. POMMES ITALIENNES (4 PERS)

1 kg svinefars  
3 tsk salt  
Peber  
1 æg  
1 fed hvidløg  
3-4 spsk rasp  
2 dl fløde  
1 rød peberfrugt  
10 oliven  
6-8 tynde skiver bacon

## Sauce:

1 dl bouillon  
Ca 2dl fløde  
Ca 2 dl tomatpuré

Det hakkede kød blandes med ovennævnte ingredienser I den rækkefølge, de er nævnt i, med undtagelse af bacon. Farsen kommes i en smurt bradepande – ikke for stor – og formes som en aflang steg.

Baconskiverne lægges på tværs henover farsstegen, som så sættes i en forvarmet ovn v. 195-200°  
1 dl bouillon hældes ved efter ca 20 min og der steges videre i ca 30 min.

Bliver baconen for mørk under stegningen, dæmpes varmen.

Stegeskyen hældes fra, tilsæt fløde og tomatpuré og smag til.

Hvis skyen er for tynd, jævnes den.

## Pommes italiennes:

Ca 1 kg store kartofler  
1 løg, tomater, reven parmesanost

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.

Skiverne lægges i et smurt, ovnfast fad med finthakket løg og tomattinger, bouillon tilsættes.

Parmesanost drysses over.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200° i 45 min.

# MOR KARENS FISKEFRIKADELLER

500 g fiskefars

1 dl mælk

½ dl mel

¼ dl kartoffelmel

1 løg

1 æg

Salt og peber efter behov

Fiskefrikadellerne røres og steges som alm. Frikadeller.

# LAKSESTEAKS M. SAUCE CORDON BLEU (4 PERS)

4 lakse steaks  
2 æggeblommer  
300 g smør  
3 tsk caviar  
2 cl cognac  
Salt  
Hvid peber  
Mel  
Bearnaiseessens  
Evt estragon

Laksesteaks vendes i mel og steges i gyldent smør. Bearnaisesaucen tilberedes af: 250 g smør, 2 æggeblommer, salt, hvid peber, bearnaiseessens og evt estragon. Smages til med kaviar og cognac.

Bemærk:

Kaviaren tilsættes først umiddelbart inden servering. Laksesteaks serveres m. pommes frites, sauce Cordon Bleu, ristede champignons og evt. broccoli

# GRÆSKE GRILLSPYD MED TZATZIKI

250 g hakket oksekød  
250 g hakket flæskeskød  
1 æg  
1 spsk olivenolie  
1 tsk salt  
4 spsk revet parmesan  
1-2 fed hvidløg  
1 spsk hakket persille  
1 tsk tørret basilikum  
½ tsk revet citronskal

## Pensling:

2 spsk olivenolie  
2 spsk sojasauce  
Grofthakket peber

## Tilbehør:

2 bægre græsk youghurt  
2-3 agurker  
3-4 fed hvidløg, presset  
Salt, citronpeber

Farsen røres, hviler ½ time

Form til aflange kødboller, stik dem på spyd

Dup grillristen med et stykke olievædet køkkenrulle holdt med en tang, Spyddene med kødboller pensles m. olie/sojablandingen og grilles over direkte varme i 8-10 min.

De vendes og pensles med jævne mellemrum.

De første vendinger bør gøres m. grillespatel og ikke v. at holde dem i spyddet.

## Tzatziki:

Skræl agurkerne. Skær dem på langs og tag kernerne ud. Riv dem på den grove side af rivejernet.

Drys de revne agurker med groft salt og pak i et rent viskestykke.

Lad dem ligge i ca. 15 min. så saltet trækker vandet ud af agurkerne.

Kom agurkerne i en sigte og skyl saltet af. Tør igen i et rent viskestykke.

Vend så de rene og tørrede agurker i youghurten – stil koldt.

## FISK I ØSTERSSAUCE (2 PERS)

2 spsk sesamfrø  
2 dl jasminris  
Sesamolje eller anden olie  
1 thai østerssauce  
2 fed hvidløg  
1 rød chili  
1 dl majs  
5-6 cherrytomater  
1 porre  
1 gulerod  
200 – 300 g hvid fisk uden ben, f.eks. torsk

Snit fisken i mindre stykker.

Snit gulerod og porre og halvér tomaterne.

Hak chili og hvidløg fint.

Opvarm lidt olie på en stor pande eller i en wok.

Svits chili og hvidløg kort og tilsæt porre og gulerod.

Efter et par min. tilsættes majs og østerssauce

Til sidst vendes fisk og tomater i retten, pas på ikke at mase det for meget ud.

Så snart fisken er hvid og mør, er retten færdig.

Serveres m. ris vendt m. sesamfrø

# STEGTE HAVTASKEKÆBER M. BAGTE TOMATER (4 PERS)

8-12 havtaskekæber  
8 modne tomater  
2 skalotteløg  
4 dl kraftig fiskefond  
25 g koldt smør  
1 lille bundt hakket purløg  
Olie  
Salt og peber

Havtaskekæberne renses ved at fjerne den lille blålige hinde og den lille sene med en lille skarp kniv.

Steg dem i olivenolie indtil de bliver gyldne på begge sider.

Krydr m. salt og peber.

Lad fisken ligge lunt indtil servering.

Skær tomaterne i skiver. Pil og hak skalotteløgene fint.

Smør 4 ovnfaste tallerkner med lidt olivenolie

Læg tomaterne herpå og drys m skalotteløg. Krydr m. salt og peber.

Sæt tallerknerne i en varm ovn 170°, indtil tomaterne bliver gennemvarme, men stadig er faste. Kog fiskefonden og blend med smør. Varm den igen og rør purløg i.

Tag tallerknerne ud, læg fisken på og fordel saucen omkring.

# FISK I KARRY/MASALA SAUCE (4 PERS)

400-600 g sej- eller torskefileter

1 løg

1 spsk olie

2 tsk karry

1 tsk masala

1 spsk friskrevet ingefær

1 tsk gurkemeje

1 spsk citronsaft

4 dl kokosmælk fra dåse

1 tsk fiskebouillonpulver

1 spsk sojasauce

Tilbehør: 240 g (3 dl) basmatiris,

500 g. savoy eller spidskål,

hakkede rødløg dryppet med limesaft

samt et halvt pitabrød til hver.

Fisken skæres i 2x2 cm terninger

Løget hakkes og svitses i olie sammen m. karry og masala. De øvrige ingredienser tilsættes, også fisken.

Snurrer ca 5 min til fisken netop er færdig



# BAGT RICOTTA PÅ SALAT MED KRYDDERURTER (4 PERS)

250 g ricottaost  
2 spsk hakkede krydderurter (persille, dild og kørvel)

Beignet-dej:

7 g gær  
2 spsk vand  
1 æggeblomme  
125 g mel  
Lidt salt  
1½ dl iskoldt øl  
1 stiftpisket æggehvide

Til friturestegning: vindrukerneolie

Salat:

1 fyldigt salathoved  
Sorte oliven  
Små kryddertomater

Dressing:

3 spsk olivenolie  
1½ spsk balsamico-eddike  
Lidt salt

1. Opløs gær i vand og rør det med mel, salt, æggeblomme og øl til en helt glat dej. Stil dejen i køleskab i ½-1 TIME
2. Hak krydderurterne let groft, mos dem med ricottaosten og smag til med salt
3. Form osten til 12 kugler og stil dem i fryseren 1 time, inden de bages
4. rør dejen igennem, pisk æggehviden stiv og vend den i dejen
5. varm rigeligt olie op, til det syder om en tændstik. Dyp de kolde osteboller i dejen, der er de små trægrillspyd praktiske.
6. Steg straks bollerne i den hede olie, til de er gyldne og dejlaget er sprødt.
7. Vend dem halvvejs under stegningen. Dryp dem af på fedtsugende papir.
8. Rør ingredienserne til dressing sammen og vend salaten heri.
9. Fordel på tallerkner og læg ostebollerne på.

# **SPORTSDRIK -ENERGIDRIK**

1 l. vand

40 g. sukker (evt. druesukker, som optages lettere)

1 – 2 g. salt ("en knivspids")

lidt citronsaft eller anden smagsstof af hensyn til smagen

# RUSSISK RØDBEDESUPPE (BORSJTJ)

Antal personer: 4

Ingredienser:

1 kg. oksetværreb

evt. 1 kraftben

400 g. rødbeder

500 g. hvidkål

½ selleri

15 g. smør

1 krydderbuket (persille, timian, laurbær)

2-3 fed knust hvidløg

salt

peber

Tilbehør:

Flutes el. brød, creme fraiche 18%, evt. marinerede hvidløg.

Sæt kød og ben over i vand og bring det langsomt i kog. Skum suppen.

Lød kødet simre, til der er halvmørt, ca. 1 time.

Skære rødbederne i meget tynde strimler el. riv dem på den grove side af råkostjernet. Snit hvidkål og selleri fint.

Svits grøntsagerne i smør, uden at de bliver brune. - Kom dem i gryden, tilsæt krydderbuket, hvidløg salt og peber.

Lad suppen simre, til kødet er helt mørt, ca. 1 time mere.

Fjern evt. kraftben og krydderbuketten.

Tag kødet op og skær det i strimler el. tern. Læg det tilbage i gryden. Smag suppen til med salt, peber og evt. hvidløg.

# RUSSISK RØDBEDESUPPE (BORSJTJ) - FORTSAT

VERSION 2

Til 8 personer eller to dage

1 kg kalvebov/bryst/tværreb  
1 skank af svin eller kalv  
Gerne lidt ekstra kalveben  
3 kviste timian, 2 laurbærblade, 15 peberkorn og lidt kommen

2 løg i kvarte  
1+5 stilke bladselleri i strimler  
1/2 kg fintsnittet hvidkål  
4 store rødbeder  
25 g bacon i tern  
2 gulerødder i tern  
2 porrer i ringe  
4 store kartofler i suppetern  
4 spsk koncentreret tomatpuré  
2 spsk eddike, gerne æble-  
Syrnet fløde 9%  
Revet peberrod  
1 bdt. hakket persille

Dæk kødet med vand i en stor gryde og bring det langsomt i kog. Tilsæt salt, når kødet er skummet og skum det igen. Tilsæt timian, laurbærblade, peberkorn, kommen, løg i kvarte, 1 stilk bladselleri og stilkene fra persillen. Kog ved svag varme til kødet falder fra benet, ca. 2 timer. Si suppen og gem den. Kødet kan skæres i tern, som varmes i suppen, eller serveres i skiver efter suppen med groft brød og sennep.

Skær 3 af rødbederne i suppetern og riv den sidste fint. Steg baconen i en gryde og tilsæt grønsagerne efterhånden, som der smelter fedt fra baconen. Vend tomatpuréen i og tilsæt suppen. Lad grønsagerne koge knap møre. Smag til med salt, peber og eddike. Pres saften ud af den revne rødbede og tilsæt den lige før serveringen, så suppen får en smuk farve. Suppen serveres med groft brød, hakket persille, revet peberrod og syrnede fløde.

# COUSCOUS SALAT MED MYNTE OG KYLLING

Couscous salat med mynte og kylling

Perfekt til madpakker. Brug resterne af din kylling fra aftensmaden. Opskriften rækker til fire personer/ madpakker. Arbejdstid 20 min.

200 g couscous  
2 dl. kogende vand  
2 spsk. oliven olie  
½ tsk. salt

stegt kyllingebryst  
½ agurk  
3 tomater  
2 forårsløg  
1 spsk. hk. mynte  
1 spsk. hk. koriander  
1 spsk. hk. persille  
2 spsk. rosiner  
6 tørrede abrikoser i små tern  
1 knsp. kanel  
1 lille tsk. paprika  
citronsaft efter smag  
salt og peber  
evt. lidt tabasco

Fremgangsmåde:

Vandet hældes over couscous og blandes med salt og olivenolie – lad det hele stå og trække i ca. 10 min. Agurken flækkes på langs og kernerne fjernes, agurken skæres herefter i små tern. Tomaterne kvartes og kernerne fjernes, tomatkødet skæres i små tern. Forårsløget skæres i tynde ringe. Bland det hele sammen med couscous og smag til med citronsaft, salt og peber.

Olivenolie tilsættes for at undgå at salaten bliver tør

# BULGURSALAT

Kogt og afkølet bulgur  
Fint strimlet rødkål  
Revet gulerod  
Agurketern  
Tomat  
Peanuts

Marinade:

Olivenolie  
Balsamico  
4-5 finthakkede, soltørrede tomater  
Salt  
Peber  
Lidt sukker

# HJEMMELAVET LIMONADE

Til 1 liter

2 dl saft af ca. 6 usprøjtede lime eller citroner

1 dl honning

1 dl sukker

8 dl iskoldt vand

evt. isterninger og citronmelisseblade

Pres saften ud af citrusfrugterne.

Bland saften med honning og sukker.

Tilsæt iskoldt vand, og rør rundt.

# LA SALADE NIÇOISE

La salada nissarda

Ægte salade Nicoise

4 pers.

Salat:

4 stængler bladselleri

8 tomater i både

1 agurk i tern

1 grøn peberfrugt

16 små kogte kartofler

200 g kogte grønne bønner

1 stort løg

8 hårdkogte æg

4 dåser tun eller grillet frisk tun, der svarer hertil i mængden

12 ansjosfileter ( kan fravælges )

60 til 100 g kapers

Rigeligt med sorte oliven

Artiskokhjerter

Dressing:

12 spsk. rigtig god olivenolie

2 spsk. vineddike

4 spsk. Dijon sennep

Salt og friskkværnet peber



# ÆGYPTISKE KØDBOLLER

(4 portioner)

Til kødbollerne

500g magert hakket oksekød

1 æg

1-2 små chilifrugter

1 tsk stødt spidskommen

2 skiver fuldkornsbrød

Til Sauce

2 tsk. olivenolie

1 hakket løg

2-3 fed hvidløg

½ bundt frisk koriander

1 dåse hele flåede tomater

1 ½ dl oksebouillon

Tilbehør

5 dl vand

½ tsk. salt

5 dl couscous

1. Tør brødkiverne og stød dem til brødkrummer. Forbered grøntsagerne. Udkern chilien og hak den fint. Skræl løg, hvidløg og hak dem fint. Hak korianderbladene.
2. Bland kød, æg, chili, spidskommen og brødkrummer. Form valnøddestore kødboller og stil dem til side.
3. Opvarm olien i en teflonpande ved jævn varme. Steg løgene blanke i 2 min, tilsæt hvidløg, koriander, tomater, bouillon og kødboller. Læg låg på og lad det simre i 20 min, eller til kødbollerne er gennemstegte og sauce er jævn. Er sauce tynd, så kog uden låg et par min.
4. Hæld imens vandet i en gryde, tilsæt salt, læg låg på og bring vandet i kog. Hæld couscousgrydene i, skru ned og kog under omrøring til væsken er opsuget.
5. Fordel couscousen på fire varme tallerkener, læg kødbollerne på og hæld sauce over.

# KYLLINGELASAGNE

4 personer

## Ingredienser:

500	g.	kyllingebryster i tern
500	g.	Spinat frisk/frossen
200	g.	Lasagneplader
1		Hakket løg
		Olie
3	tsk.	Karry
1	dåse	Flåede, hakkede tomater
2 1/2	dl.	Piskefløde
		Salt
		Peber
1	tsk.	Spidskommen
2	tsk.	Oregano
1/2-1	tsk.	Chili
200	gram	Reven ost / Gerne cheddar
2	liter	Grønsagsbouillon

## Fremgangsmåde:

1. Kyllingebrysterne koges i 12 minutter i grønssagsbouillon, hvorefter de skæres i tern.  
(Blandes ikke i saucen før lasagnen lægges sammen.)
2. Løg, karry, spidskommen, oregano, pebber og chili svitses
3. De øvrige ingredienser – spinat, flåede hakkede tomater, piskefløde, tilsættes og koger med ca. 15 min. Retten smages til med salt. Smør et ovnfast fad med lidt olie, læg spinatsauce, kyllingestykker, lasagneplader lagvis i fadet. Slut af med spinatsauce og reven ost. Stil fadet i ovnen til gratinering ved 200 grader i ca. 30 minutter.

# PESTOMARINERET SVINEMØRBRAD MED COUSCOUSSALAT

## Ingredienser:

500 g afpudset svine- eller lammemørbrad

4 fed hvidløg

1 glas (svansø) peberfrugtpesto (pepperfruit/walnut)(variation ikke så vigtig)

4 dl couscous/quinoa

6 dl vand

2 spsk olivenolie

1 lime

1 glas soltørrede tomater i strimler

100g feta

50 g pinjekerner

Forårsløg/rødløg

1 bdt hakket persille

Lammemørbrad afpudses, skæres i små stykker. Marineres i ½ glas pesto+2 fed hvidløg i en time i køleskab.

Couscous/quinoa ”koges” og røres med olivenolie bagefter

Bland couscous med drænedede soltørrede tomater, limesaft, feta, pinjekerner, løg, persille

Evt. lidt salt

Kødet steges, evt på grill

Resterende pesto som tilbehør

# OMELET MED HONNING- /GRAPEMARINERET TUN

4 pers.

Ingredienser

2 æg

3 finthakkede forårsløg

2 spsk. koldt vand

2 tsk. fishsauce

olie

200 g frisk tun, skåret i strimler

1 avocado, halveret og skåret i 2 skiver

2 grape, den ene skåret i fileter, den anden presset

1 spsk. klar, flydende honning

1 spsk. ristede sesamfrø

2 forårsløg

frisk koriander

Fremgangsmåde

Pisk æg, vand og fishsauce sammen og tilsæt finthakket forårsløg. På en lille opvarmet pande, hældes lidt olie og æggeblandingen

deles i 4. Hæld 1 portion på panden og fordel massen så hele panden er dækket. Vend omeletten, når den er let gylden og steg den

færdig. Gentag til der haves 4 omeletter. Afkøl.

Grapesaft og honning blandes og tun-strimlerne vendes i. Fyld hver omelet med tun, avocado, grape, fintsnittet forårsløg og

koriander. Drys med sesamfrø og hæld 1 spsk. af grape-/honningblandingen ved.

# RØGET LAKS MED ÆGGE-KAPERS-DRESSING

Køb en rigtig god røget laks. Skær den i fine skiver, og top op med en blanding af æg, kapers, tomater og dild. Enkelt og lækkert. Filet imperial er rygstykket af laksen – fast i kødet og med god røgsmag, hvis du holder af lidt, men godt. Salte kapers er meget faste og har en god konsistens

## For- eller frokostret til 4 personer

2 æg  
2-3 spsk. saltede kapers  
2 modne tomater  
1 spsk. citronsaft  
1 tsk. sennep  
2 spsk. olie  
1 pakke røget laks i filet imperial-udskæring, 180 g  
ELLER anden god røget laks i skiver  
2 spsk. hakket/plukket dild  
salt og kværnet peber

## TILBEHØR

Ristet rugbrød eller krydderurtebrød

Kog æggene i 9 minutter (efter størrelse). Lad dem køle af. Pil og hak dem. Lad de salte kapers ligge i koldt vand i ½ time. Lad dem dryppe af, og hak dem groft (du kan også bruge almindelige små kapers). Halvér tomaterne, og skrab kernerne ud. Skær tomatkødet i små terninger. Pisk citronsaft, sennep og olie sammen, og vend forsigtigt det hele sammen. Skær laksen i tynde skiver på skrå; læg dem på et smukt fad, og top op med æggesalaten. Pynt med masser af dild.

# VIETNAMESENSK SALAT MED KYLLING, KÅL OG GULEROD

Opskriften passer til 2 personer til hovedret eller 4 personer som tilbehør.

## Ingredienser

¼ - ½ hvidkål eller spidskål (erstat eventuelt noget af kålen med savoykål)  
3 gulerødder  
Tilberedt kyllingekød (kogt, stegt eller sousvide-tilberedt), ca. hvad der svarer til to små kyllingefileter  
½ rødløg  
Koriander  
1 – 2 fed hvidløg  
1 birdseye chili  
2 tsk. sukker  
½ tsk. salt  
1,5 spsk. fiskesauce  
1,5 spsk. eddike (alm. lagereddike eller riseddike) eller citron- eller limesaft  
3 – 4 spsk. saltede peanuts

Snit kålen fint og skær gulerødder i julienne (fine stave) eventuelt ved hjælp af mandolinjern. Læg dem eventuelt i fiskesaucedippen i nogle timer eller natten over. Riv kylling i strimler med hænderne, skær rødløg i tynde skiver og hak koriander groft. Kom det hele i en stor skål.

Kom hvidløg og chili i en morter og stød til en ensartet pasta. Tilsæt sukker, salt, fiskesauce og eddike og rør, indtil salt og sukker er opløst. Vend i salaten sammen med cirka en halv dl vietnamesisk fiskesauce-dip (se opskrift forinden) og drys med grofthakkede peanuts. Server straks sammen med vietnamesisk fiskesauce-dip til at dyppe over.

## Vietnamesisk fiskesauce-dip

1 del fiskesauce  
1 del eddike (riseddike eller alm. lagereddike) eller citron- eller limesaft  
1 del sukker  
3 dele vand  
Hakket hvidløg efter smag og behag  
Hakket rød chili efter smag og behag  
Vend alle ingredienserne sammen og rør, indtil sukkeret er opløst.

# PULLED PORK BURGER Á LA JPB

## Arbejdsgang – fremgangsmåde

1. dag ( Om aftenen )

Først masserer man Chipotle Spice Rub krydderierne ind i én eller flere svinenakker. Man kommer svinenakken i en stegepose og lukker den. Man placerer den i et køleskab, og man lader den hvile et døgn.

2. dag ( Om aftenen )

Man tager nakkefiletten ud af køleskabet og sætter stegeposen i ovnen i et fad og sætter temperaturen til 100 grader.

Man lader stegen stå i 12 timer i ovnen.

3. dag ( Om morgenen )

Man tager stegen ud af ovnen. Man lader stegesaften forblive i fadet. Man ituriver stegen med to gaffler. Man lader kødet opsuge stegesaften, og på denne måde forbliver kødet mørt, og bliver ikke tørt. Man overdækker fadet med kød med sølvpapir og sætter det i køleskabet!

( Samme dag - om eftermiddagen )

Man bager Grove Burgerboller ( Se opskrift )

Man blander ingredienserne til en kold barbequesauce ( Se opskrift )

Man laver en Coleslaw ( Se opskrift ). Man kan også eksperimentere med de mange inspirerende Coleslawopskrifter på <http://www.coleslaw.dk/>.

( Samme dag - om aftenen )

Man sætter fadet med kød i ovnen og opvarmer det.

Så skal der spises!

## Jens Peters Chipotle Spice Rub

### INGREDIENSER ...

3 spsk. brun farin

1 spsk. Chili Chipotle pulver (En stærk røget chili med anstrøg af tobakssmag)

(Fåes hos Chilihouse i København <http://www.chilihouse.dk/> )

1 spsk. Syde salt (Evt. røget salt)

1 spsk. Oregano

1 1/2 tsk. Stødt Koriander pulver

1 1/2 tsk. Friskkværnet Sort Peber

1 1/2 tsk. Sød Paprika (Pimentón de la Vera)

(Fåes i Salling Super <http://www.salling.dk/> )

## Grove Burgerboller (12 mellemstore)

50 g gær  
5 dl lunken vand  
2½ tsk sukker  
2 tsk salt  
2 æg  
0,4 dl olie  
Sesamfrø  
150 g. ølandshvede  
100 g. havregryn  
500-550 g. hvedemel (Gerne en højprotein hvedemel, såsom Manitoba)

1. Opløs gæren i det lune vand og rør sukker, salt, olie og æg ud deri.
2. Rør ølandshvede og havregryn i.
3. Ælt hvedemel i efter behov og ælt det godt igennem.
4. Lad dejen hæve 1 time.
5. Slå dejen ned og del den i 12 stykker, der rulles til boller. Med en våd dej bruges en grydeske til at forme dem med
6. Tryk bollerne flade, så de er 2 cm i højden og lad dem hæve 30 min. på bagepladen.
7. Pensel dem med Æg og drys med sesam. sesamfrøene hænger bedre fast med æg, men du kan selvfølgelig også bruge f.eks. mælk
8. Bag bollerne 20 min ved 190 grader til de er gyldne.

Bemærk at med ølandshvede skal der æltes ekstra meget, så hvis man ikke har en køkkenmaskine til det hårde arbejde, så vælg en anden grovmel.



## **Kold barbequesauce**

1 spsk olie

1 spsk honning

1 spsk tomatkoncentrat

1 spsk paprika

1 spsk sojasovs

Hvidløg

Den samlede mængde må man selv justere efter behov

## Coleslaw

1/2 Hvidkål (i strimler)  
4 Gulerødder (skrælet og revet)  
1 dl Mayonnaise  
1 dl Cremefraiche  
1/2 dl Sukker  
3 spsk. Æblecider eddike  
1 tsk. Salt  
Friskkværnet pebber

### Fremgangsmåde

1. Forbered grøntsagerne og bland dem i en stor skål.
2. Bland en dressing af mayonnaise, cremefraiche, sukker, eddike og salt og vend den i grøntsagerne.
3. Opbevar den færdige coleslaw på køl før servering.

# QUINOASUPPE FRA PERU

(4 personer)

## **Ingredienser:**

100 g rød quinoa

100 g løg

4 fed hvidløg

1 chili - eller efter smag

4 spsk olivenolie

400 g kartofler

200 g grøn squash

1 rød peberfrugt

2 majscolber (evt. tilsvarende mængde frosne løse majs)

Ca. 8 dl grøntsagsbouillon (fx vand med Herbamare bouillon)

1 avocado

1 limefrugt

1 bdt. koriander

## **Sådan gør du:**

De små quinoafrø indeholder et sæbelignende stof ligesom hirse og skal derfor skylles inden brugen. Læg quinoaen i vand en halv times tid og afdryp den.

Skær løg, hvidløg og chili i små terninger (fjern kernerne fra chilien). Svits de tre ting i olien, til løgene er let gyldne.

Skær kartofler, squash og peberfrugt i små terninger (fjern frøstol og kerner fra peberfrugten). Skær majsene af kolberne og kom alle grøntsagerne i gryden.

Hæld bouillonens ved og bring suppen i kog. Læg låg på gryden og lad suppen koge ca. 10 minutter. Tilsæt evt. mere bouillon.

Smag til med limesaft, salt og peber. Skær avocadoen i tynde skiver og vend dem straks i limesaft. Servér suppen portionsvis med avocadoskiverne på toppen og drys med hakket koriander.

# JORDSKOKKESUPPE

(4 personer)

## Ingredienser:

350 g jordskokker, skrællede og skåret i tern  
300 g kartoffel, skrællede og skåret i tern  
2 løg, skåret i mellemstore tern  
1 fed hvidløg, finthakket  
2 stængler frisk timian, eller 1 tsk. tørret timian  
2 spsk olivenolie  
1 l hønsebouillon  
1 knivspids muskatnød, fintrevet  
1 dl piskefløde  
1 tsk salt  
sort peber, friskkværnet  
2 spsk æblecidereddike  
1 tsk honning  
1 citron, 1 tsk. citronsaft herfra  
2 æble, skåret i tern

## Sådan gør du:

Sauter jordskokker, kartofler, løg, timian og hvidløg i en gryde med olivenolie i 2 minutter ved middelvarme.

Tilsæt bouillon og læg låg på, lad det koge i 15 minutter.

Bland honning, æbleeddike og citron i en skål og vend med æbleternene.

Derefter

Blend suppen og smag til med piskefløde, salt, peber og muskatnød.

Anret suppen

Drys æbleternene ud i suppen

Lidt frisk timian pynter smukt på toppen

# PIQUE A LO MACHO

## Ingredienser [4 personer]

Bund:

1 ½ kg kartofler skåret i pommefrites-stave kogte og friturestegte

Fritureolie

## Kød og sauce:

Olivenolie til stegning

3 fed hvidløg

Stødt spidskommen

Stødt chili efter smag

3 rødløg halverede og skiveskårede

800 gram kalvekød i strimler eller meget mørt oksekød

Chorizo pølse i skiver

5 Wienerpølser skiveskåret på skrå

3½ dl Jacobsen Dark Lager

Soja Sauce

Sort Peber

## Garniture:

6 mindre tomater skåret i kvarte

Grønne chili efter smag evt. blot mere milde spanske Padron peberfrugter

8 hårdkogte æg skåret i kvarte

Mayonaise

## Fremgangsmåde:

1. Først skræller vi 1 ½ kg kartofler og skærer dem i stave [Man kan vælge uskrællede kartofler alt efter smag]. Kartofflernes skylles i vand fri for overflødig stivelse. Kartofflerne koges i vand med Æblecidereddike i små 6 minutter. De skal bevare hårdheden. Derefter steges kartoflerne i en gryde med fritureolie til de er næsten sprøde. Efterhånden som kartofflernes steges færdig kommer de i en ovn ved 50 grader, for at de ikke køles af.
2. 8 æg koges, så de er hårdkogte. De køles af og pilles og skæres i kvarte.
3. 6 mindre tomater skæres i kvarte
4. Grønne chilli og eller Padron pebefrugt skæres i skiver og bruges på retten efter behag.
5. Olivenolie varmes i en gryde og 3 pressede fed hvidløg, stødt spidskommen, stødt chili og 3 halverede og skiveskårede rødløg steges, hvorefter kalvekødsstrimlerne tilsættes og efterfølgende tilsættes 3½ dl Jacobsen Dark Lager øl og Soja Sauce og sort peber efter smag. Skiveskåret chorizopølse og de 5 wienerpølser tilsættes til sidst.

## Anretning

Man giver kartoflerne opbevaret i ovnens 50 grader et opkog i frituren, så de er gennemvarme og sprøde. Kartofflerne anrettes, som en bund. Ovenpå kommer kalvekød, chorizopølseskiver og wienerpølseskiver med sauce. Der garneres med kvarte æg og tomater, grøn chili/Padron peberfrugt og mayonnaise.

# INDISK BUTTER CHICKEN

## Ingredienser

800 g kyllinge bryst  
1 ds hakkede tomater  
3 spsk tomatkoncentrat  
50 g smør  
1 hakket løg  
3 fed hvidløg  
1 spsk revet ingefær  
2 tsk garam masala  
1 tsk stødt koriander  
1 tsk stødt spidskommen  
1-2 tsk chilipulver  
1 tsk gurkemeje  
1 spsk sukker  
5 dl piskefløde  
Salt og peber  
Olie

## Fremgangsmåde

Skær kyllingen i store tern, krydr med salt og peber, og steg stykkerne gyldne i en smule olie. Sæt kyllingestykkerne til side.

Smelt smørret og en spsk olie i en gryde og steg løgene blanke.

Tilsæt hvidløg, ingefær og krydderier og varm igennem et par minutter.

Tilsæt tomatkoncentrat og varm med et minuts tid, inden de hakkede tomater, fløde og sukker tilsættes.

Varm saucen hurtigt igennem og blend den derefter med en stavblender.

Hæld saucen tilbage i gryden og varm den godt igennem i 10 min.

Tilsæt kyllingestykkerne og lad dem varme med i 10 min uden at koge kyllingen død og trevlet.

Smag saucen til med salt og peber, og server med Pilau ris og naanbrød.

# PILAU RIS

## Ingredienser

50 g smør (du kan bruge ghee eller 2 spsk olivenolie, hvis du foretrækker det)  
1 stort hakket løg  
3 cm stang kanel  
4 kardemommebølge knuste  
2 nelliker  
1 tsk stødt gurkemeje  
½ tsk salt  
2 laurbærblade  
3 dl basmatiris  
6 dl kogende vand

## Fremgangsmåde

Smelt smørret i en mellemstor gryde. Tilsæt løg, kanel, knuste kardemommebølge, nelliker, gurkemeje, salt og laurbærblade. Dæk med låg og kog ved svag varme i 5-10 minutter, indtil løgene er meget bløde, men ikke brune. Rør af og til.

Tilsæt basmatirisene og rør rundt, så risene bliver dækket af løg og krydderier.

Hæld dl kogende vand i og bring det i kog igen. Dæk med låg og skru helt ned for varmen. Fortsæt med at koge i 8 minutter, eller indtil alt vandet er absorberet.

Sluk helt for varmen (tag gryden af blusset), men lad låget sidde på. Lad risene dampe i 10 minutter.

(Husk at vaske risene med flere omgange vand. Derefter sætter du risene i blød i flere timer. Så får man langt lækre ris)

# FISKEFRIKADELLER MED JOMFRUHUMMER

## Ingredienser

500 g hvid hakket fisk (+ måske lidt jomfruhummer)

Læsø-salt (selvfølgelig)

Friskkværnet peber

0,5 dl piskefløde

1 æg

0,25 dl Vand

1 spsk hvedemel

1 tsk kartoffelmel

1 stort hakket løg

Smør til stegning

## Fremgangsmåde

Hak fiskekødet groft på en maskine. Rør det sejt med salt. Rør farsen med fløde, peber, æg, vand, hvedemel, kartoffelmel og hakkede løg.

Lad farsen stå 20 minutter i køleskab.

Form 12 frikadeller og steg dem i smør i cirka 12 minutter til de er gennemstegte.

Hvis du har lidt hummer eller jomfruhummer til overs, kan du stoppe lidt ind i hver delle, inden du steger dem.

André serverer frikadellerne med hjemmerørt remoulade, rugbrød og lidt grønt, men man kan også bare spise dem som fingermad, til frokost og aftensmad.



# 50 SALTEÑAS CHUQUISAQUEÑAS

## **Fyldet**

### **Ingredienser 1.dagen:**

- 1½ kop svinefedt
- 1 kop malet ají colorado (en art rød malet chili) blandes op med vand
- ½ teskefuld malet spidskommen
- ½ teskefuld sort malet pebber
- ½ teskefuld ristet oregano uden stilke
- 1½ teskefuld salt, eller efter smag
- 2 kopper hvide løg finthakket i kvadrater
- 1½ kop forårsløg finthakket
- 1½ kg oksekød, uden fedt, skåret i bitte små stykker (Det møreste oksekød)
- 1 kop kartofler, kogte, pillede / skrællede, og skåret i terninger
- ½ kop kogte grønne ærter
- ¼ kop sukker, eller efter smag
- ½ teskefuld vinedike
- ½ kop persille fint hakket
- 2 skefulde gelatine (20 gram) uden smag opløses i 3 kopper lunken kartoffelvand

### **Forberedelse 1.dagen:**

1. Kom svinefedt og Ají i en gryde, lad det koge ved kraftig varme til fedtet skiller sig fra Ajíén. Derpå tilsættes spidskommen, peber, oregano og salt. Lad det koge ca. 10 ved lav varme og rør fortløbende, så det ikke brænder på. Tilsæt de hvide løg og lad det koge yderligere 5-10 minutter. Til slut tilsættes forårsløgene.
2. Tag gryden af kogepladen. Bland nu sukker, vineddiken, persillen, de kogte kartoffelterninger og ærterne i.
3. I en anden gryde kommes gelatinen. Når det er i kog tilsættes de små kødstykker. Det blandes hurtigt og tages af kogepladen.
  
4. Nu blandes det først tilberedte med kødet og gelatinen. Blandingen kommes i et fladt fad og sættes i køleskabet natten over til blandingen stivner.

### **Ingredienser 2.dagen**

- ½ sort oliven pr. salteña, d.v.s. 25 oliven (udstenes).
  - 3 udblødte rosiner pr. salteña, d.v.s. 150 rosiner.
  - 1 skive hårdkogte æg pr. salteña, d.v.s. ca. 6 æg.
- Det færdige fyld i det flade fad fra 1. dagen.

## **Dejen**

### **Ingredienser 1.dagen:**

12 kopper hvedemel  
1½ kop svinefedt (kogt)  
6 hele æg  
½ kop sukker  
3 teskefulde salt  
2 ¼ kop lunken kartoffelvand

### **Forberedelse 1.dagen:**

1. Kom melet i en stor skål og hæld kogende svinefedt i og rør hurtigt rundt med en træske. Lad blandingen køle en smule af i nogle minutter. Kom derefter æggene, sukkeret, saltet og den lunkne vand i dejen. Der skal nu æltes meget grundigt til dejen er fast, men sveder en smule på overfladen. Dejen skal nu hvile en ½ time under et viskestykke.
2. Når dejen har hvilet rulles 50 små boller. Bollerne kommes i en skål, og sættes i køleskabet natten over. Det er en god idé at pakke dejkuglerne ind i en plasticpose, for at hindre udtørring af dejen.

### **Alle ingredienser samles på 2.dagen**

1. Man ruller nu med en dejrulle hver dejbolle ud i rundeller i en diameter på ca. 14 cm. Én ad gangen.
2. Oliven, rosiner, og æggeskiver lægges sammen med ca. en skefuld af blandingen på hver salteña rundel før de foldes. Man skal ikke overfylde.
3. Man fugter nu let kanterne på rundellen med en fingerspids vand. Man folder nu rundellen over midten så der dannes en halvmåne og klemmer nu kanterne meget grundigt sammen til salteñaén er fuldstændig lukket.
4. Randen på Kanterne skal nu sættes. Man vrider nu en søm langs kanten, så det sidste vrid vender opad. Det er vigtigt at de færdige salteñas ikke lækker væske eller andet fyld under bagningen, så derfor skal man være omhyggelig.
5. Placer de færdigt fyldte salteñas uden at de rører ved hinanden på en bageplade. Det er en fordel at anvende teflon bagefolie på bagepladerne, hvis nogle skulle lække væske eller fyld. Bag dem ved høj temperatur 300 grader. Mellem 7 og 10 minutter til de er gyldne. Lad dem ikke ude af syne. Servér dem varme på en tallerken og giv gæsterne en teske. Advar gæsterne om at fyldet er meget varmt, så de ikke brænder tungen!

### **Variationer**

Hvis man ønsker at male sine salteñas, kan man koge 6 skefulde svinefedt med en spiseskefuld ají, 4 skefulde vand og ½ teskefuld salt. Man tager gryden af kogepladen, når vandet er kogt af. Man kan nu med en bagepensel male sine salteñas før de kommer i ovnen. Hermed får de en smuk rødgylden farve. Oksekødet kan erstattes med kyllingekød, og man kan også kombinere dem begge. De færdige, men ikke bagte salteñas kan fint gemmes i køleskabet en 3 dage.

# BLOMKÅLSTZATZIKI

Denne lækre blomkålstzatziki er både dejligt cremet, supersprød og rigtig nem at bixse sammen. Purløg, persille og hvidløg sørger for, at der er masser af smag i salaten. Rigtig god til alt lige fra kylling, frikadeller, farsbrød og koteletter til grillmad og røde bøffer.

3 personer

- ca. 350 g blomkål (vægt uden stok og blade)
- 400 g græsk yoghurt
- 2 fed hvidløg
- ½ bdt purløg
- ½ bdt persille
- salt
- peber
- 1 spsk olivenolie

Skyl blomkålen, og snit den helt fint. Bland blomkål og græsk yoghurt sammen. Pil hvidløg, pres dem, og rør dem sammen med blomkålen.

Skyl purløg og persille, og hak begge dele fint. Rør krydderurterne i blomkålstzatzikien, og smag til med salt og peber. Dryp evt. med olivenolie umiddelbart inden servering.

# DYBSTEGT HAVKAT

## Ingredienser:

1000 g. filet af havkat

## Panering:

Rasp

Salt

## Stegning:

10 dl. fritureolie

## Tilbehør:

4 faste bananer

4 tomater - ikke for store

2 appelsiner

1 avocado

1 citron

Karry

Smør

## Ovnstegte kartofler:

700 g. kartofler

20 g. smør

Paprika

## Marinerede majs:

3 spsk.sukker

1 dl. olivenolie

1 dl. eddike

## Pynt:

1 bdt. ersille

## Opskrift:

### Marinerede majs:

Marinerede majs skal forberedes ca. 2 timer inden serveringen, da de skal trække i lagen.

Sukker smeltes i kogende eddike og afkøles. Olivenolie samt lidt salt tilsættes. De frosne majs hældes i og trækker et par timer i marinaden.

Ovnstegte kartofler:

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver. Skiverne lægges taglagt i et smurt ildfast fad og drysses med lidt salt, peber og paprika. Smørret smeltes og hældes over. Fadet sættes i en 200 varm ovn, kartoflerne skal stege 50-60 minutter.

Friturestegt havkat:

Fitureolien sættes over, når den syder om en tændstik, er den varmet op. Fiskefileterne vendes i rasp blandet med ca. 1 tsk. salt. Fileterne frituresteges, til fisken er gylden og mør. De kan holdes varme i ovnen. Tomaterne dyppes hele i den kogende olie i ca. 1 minut, herefter er de klar til servering.

Fyldte avocado:

Avocado deles og dryppes med citronsaft og en anelse salt. Majsens hældes i en sigte til afdrypning og fyldes derefter over i avocadoerne. Pynt med lidt persille.

Karrystegte bananer (Gerne madbananer, hvis du kan få dem):

Bananerne skrælles og dryppes med citronsaft. Smelt 20 gr. smør på en pande og steg bananerne ca. 1½ minut på hver side. Der drysses lidt karry over, så bananerne opnår en smuk farve og en dejlig smag.

Anretning:

Når kartoflerne er færdigstegte, anrettes fiskene på et fad med banan, tomat og appelsiner skåret i tykke skiver. Avocadoerne serveres for sig selv.

# GULERODS-SELLERIMOS

400 g skrællet selleri

400 g gulerødder

4 spsk piskefløde

Lidt revet muskatnød

Salt og peber

Skær sellerien i store firkanter og flæk gulerødderne og skær dem i stave.

Kog grøntsagerne sammen i vand og under låg i ca. 20 min.

De skal være helt bløde.

Tag dem op og purér dem, mens de er varme.

Kom mosen i en gryde m. piskefløden, tilsæt muskatnød, salt og peber.

Smag til og servér.

# AUBERGINER MED FETA, MYNTE OG CHILLI

2 store auberginer (hver skåret tyndt på langs i ca. 10 skiver)  
4 spsk olivenolie  
250 gram fetaost  
1 stor rød chili (finhakket og kernet ud eller ej alt efter af hvor stærk du vil have den)  
1 bundt frisk mynte (finhakket - gem lidt til at drysse over)  
Nigellafrø  
Saft af 1 citron  
Sort peber

Auberginerne pensles med olie og grilles, eller de tørstesges på en pande, hvorefter de dryppes med lidt olivenolie.

Forvarm grillen eller grillen til høj varme. Pensl begge sider af aubergineskiverne med olien, og steg dem i cirka 2 minutter på hver side, indtil de er gyldne og møre.

Smuldr fetaen i en skål og rør chili, mynte og citronsaft i og kværn lidt sort peber i. Du behøver ikke salt, da fetaen er salt nok. Aubergineskiverne dækkes med fetablandingen, og hver skive rulles op. Læg sammenføjningen af auberginerne nedad på en tallerken, og drys med lidt mere mynte. Jeg drysser også gerne med nigellafrø.

# NIGELLAS AUBERGINERULLER

## Sauce:

1 løg  
1 fed hvidløg  
½ tsk oregano  
Olivenolie  
3 ds hakkede tomater  
2 tsk sukker  
Salt og peber

4 auberginer

## Fyld:

100 g bulgur  
1 tsk tørret oregano  
3½ dl kogende vand  
50 g hakkede pistacienødder (= 200g med skal) (gem 1/3 del top)  
200 g feta  
1 hakket hvidløg  
1 tykt eller 2 tynde forårsløg i tynde ringe  
2 spsk kapers  
1 æg  
1 nip kanel

## Top:

75 g feta  
Pistacienødder (den gemte 1/3)  
Olivenolie  
Tørret oregano

## Tilberedning:

Sauce: Pil og hak løget sammen med hvidløg og oregano, steg i olie. Tilsæt tomater og sukker og kog i ca 20 min. Tilsæt salt og peber.

Auberginerne: skær dem i tynde skiver på langs, ca 5 mm tykke. Brug ikke de yderste skiver. Salt dem af, skyl og tør. Steg i rigelige mængder olivenolie. Dryp af og tør på viskestykker.

Fyld: bland bulgur med oregano og overhæld med kogende vand, lad stå i 30 min. Hæld og klem derefter vandet fra. Pisk ægget med kanel. Bland alt sammen og tryk det godt sammen.

Rul aubergineskiverne omkring fyldet, fra den buttede ende. Læg dem i et smurt fad. Overhæld med tomatsauce og top.

30 min. I 190 gr. Varm ovn!



# SPINATROULADE

1 mellemstort løg  
225 gram frisk spinat  
25 gram smør  
2 spiseskefuld hakket persille  
salt og peber  
reven muskat  
4 æg  
50 gram 100% fuldkornsmel  
225 gram hytteost  
2-3 spiseskefulde hakket purløg eller forårsløg

Smør en lille bradepande og fór den med olieret bagepapir. Hak løget fint og fjern de grove stilke fra spinaten. Smelt smørret i en gryde og svits løget indtil det er klart. Tilsæt spinaten og rør rundt ved god varme til al væden er fordampet. Tag gryden af varmen, rør persille i og tilsæt med rund hånd salt, peber og reven muskat. Tag spinaten op og hak den på et rent bræt - den må ikke pureres. Lad den afkøle. Pisk æggene med en knivspids salt indtil de er som en tyktflydende creme - altså helt jævne. Bland forsigtigt æggemassen med spinaten og melet. Fordel æggeblandingen i bradepanden. Glat overfladen og bag rouladen ved 200 grader i 10-12 minutter indtil den føles fast. Vend den ud på et olieret stykke bagepapir og rul den op som en roulade. Start i den korte ende og lad papiret rulle med rundt i rouladen. Læg den til afkøling på en bagerist. Bland hytteosten med purløg - eller forårsløg. Rul forsigtig rouladen ud og spred hytteosten jævnt ovenpå. Rul rouladen sammen igen og servér.

# ”SOPA DE MANI” – BOLIVIANSK JORDNØDDESUPPE

Suppe til 4 personer

1 Spiseskefuld jordnøddeolie

1 stort løg skåret i tern

2 gulerødder skåret i tern

1/2 kop grønne ærter

2 store kartofler skrællede og skåret i terninger

1/2 kop flåede tomater skåret i tern

250 gram kyllingkød skåret i tern

4 kopper kyllingefond

1/2 kop jordnødder blendet i en blender, så fint som muligt

Salt, pebber og chili. Hvis man har adgang til rigtigt sydesalt, som er røget, så får man den helt rigtige smag.

Garniture til suppen

Hakket persille

Små kartoffelstrimler friturestegte i jordnøddeolie

## Tilberedningstip

Hæld kogende vand over de rå jordnødder, og smut dem som mandler, hvorefter de blendes. Kog en kylling. Pil skroget for kød, og skær kyllingkødet i tern. Gem fonden. Svits grønsagerne. Tilsæt fond, de blendede jordnødder og krydderierne. Når suppen har kogt, så tilsæt til allersidst kyllingkødet. Server suppen varm med garnituren. God fornøjelse!

# JORDSKOKKESUPPE MED TORSK, ÆBLETERN OG BACON

## Ingredienser

350 g jordskokker, skrællede og skåret i tern 300 g kartoffel, skrællede og skåret i tern  
2 løg, skåret i mellemstore tern  
1 fed hvidløg, finthakket  
2 stængler frisk timian, eller 1 tsk. tørret timian 2 spsk olivenolie  
1 l hønsebouillon  
1 knivspids muskatnød, fintrevet 1 dl piskefløde  
1 tsk salt  
sort peber, friskkværnet 2 spsk æblecidereddike  
1 tsk honning  
1 citron, 1 tsk. citronsaft herfra  
2 torskefilet, Ca 1/2 torskefilet pr. portion 2 skiver bacon  
2 æble, skåret i tern

## Fremgangsmåde

1. Sauter jordskokker, kartofler, løg, timian og hvidløg i en gryde med olivenolie i 2 minutter ved middelvarme.
2. Tilsæt bouillon og læg låg på, lad det koge i 15 minutter.
3. Torsken lægges i et ovnfast fad på bagepapir. Rul dem, hvis stykkerne er tynde. Bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 15 minutter.
4. Bland honning, æbleeddike og citron i en skål og vend med æbleternene.
5. Rist bacon sprød på en pande og skær i små tern
6. Blend suppen og smag til med piskefløde, salt, peber og muskatnød.
7. Anret suppen. Lav en lille forhøjning i midten med æbletern, og læg torsken derpå.
8. Suppen hældes rundt om torsken, og tilsidst drysses med sprød bacon og et par enkelte æbletern oven på torsken.
9. Lidt frisk timian pynter smukt på toppen.

# OKSEKØDSLASAGNE MED BLADSELLERI

Hovedret til 4

## Kødsauce

2 spsk flydende fedtstof, fx Kærgården® Steg & Bag  
400 g hakket oksekød (ca. 6% fedt)  
4 f inthakkede zittauerløg (ca. 200 g)  
5 stilke bladselleri i tynde skiver (ca. 200 g)  
2 dåser hakkede tomater (ca. 400 g) 1 spsk sukker  
2½ tsk groft salt  
friskkværnet peber  
12 forkogte lasagneplader (ca. 200 g)  
½ liter mornaysauce 5%, fx Karolines Køkken®  
50 g revet pasta- & gratineringsost 30%, fx Karolines Køkken®  
2½ spsk rasp

## Tilbehør

300 g grøn salat 240 g landbrød

## Bagetid:

Ca. 35 min. ved 200°.

**Kødsauce:** Varm fedtstof i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at brune. Svits kødet i ca. 2 min., til det smuldrer og skifter farve. Tilsæt løg og svits i ca. 2 min. Tilsæt bladselleri og svits i yderligere ca. 2 min. Tilsæt resten af ingredienserne og kog sauceen ved jævn varme og uden låg i ca. 15 min. Smag kødsauceen til.

Del kødsauceen i 4 portioner og lasagnepladerne i 3 portioner. Læg først en portion kødsauce i et smurt, ovnfast fad (ca. 5 x 19 x 31 cm). Hæld ca. 1¼ dl ostesauce over. Dæk med en portion lasagneplader. Fortsæt i nævnte rækkefølge - slut med ostesauce. Drys ost og rasp over og bag lasagnen midt i ovnen. Lad den trække tildækket på køkkenbordet i ca. 10 min.

# QUINOA MED KYLLING OG GRØNTSAGER

8 personer

500 g quinoa (hvid, rød eller sort)  
8 kyllingebrystfileter  
salt peber  
2 spsk.olivenolie til stegning  
1 citron  
2 rødløg  
4 røde peberfrugter  
400 g grønne bønner  
4 majscolber  
2 tsk. stødt spidskommen  
2 knsp.chilipulver  
Persilledressing med hvidløg  
4 dl yoghurt naturel 1,5 %  
2 fed hvidløg  
2 håndfulde bredbladet persille  
salt  
peber

Fremgangsmåde

Kog quinoa efter anvisningen på emballagen.

Krydr kyllingefileterne med salt og peber. Steg dem i olie på en pande (eller på en varm havegrill) i 5-6 minutter på hver side. Skær dem i grove stykker.

Pres saften af citronen, og dryp kyllingen med citronsaft, mens de er varme.

Pil rødløget, og skær det i tynde både. Rens peberfrugterne, og skær dem i strimler. Nip enderne af de grønne bønner. Skær majs-kornene af colberne med en stor kniv.

Steg rødløg og peberfrugt i lidt olie på en pande ved middelhøj varme i 2 minutter. Tilsæt bønner og majs, og steg videre i 2-3 minutter.

Krydr grøntsagerne med spidskommen, koriander, chili og salt

Persilledressing med hvidløg

Rør yoghurt sammen med presset hvidløg og finthakket persille. Smag til med salt og peber.

Vend den kogte quinoa sammen med de stegte grøntsager, og anret kyllingestykkerne ovenpå.

Servér dressingen i en skål ved siden af.

# JENS PETER'S EXTRAVAGANTE MORKEL SUPPE

30 g tørrede morkler  
25 g smør til svitsning  
2,5 dl fløde  
2 dl tør hvidvin  
2 dl vand  
100 g smeltet smør  
Salt  
Hvid peber  
Lidt citronsaft  
Brød til croutonner  
Vinbjergsnegle

30 g tørrede morkler iblødsættes i 2 dl tør hvidvin og 2 dl vand i 3 timer  
Morklerne vaskes i iblødsætnings vin og vand. Morklerne tages op og vrides af.  
Væsken kommes igennem et kaffefilter for at fjerne sand og andet skidt fra væsken.  
Morklerne steges og den filtrerede væske kommes ved morklerne, væsken koges ind til det halve og til allersidst tilsættes fløden. Suppen koges herefter ved svag varme i en ½ time. Brødcroutonner steges på panden med smør og drysses let med salt. Vinbjergsnegle steges på panden. Croutonner og snegle kommes i suppen ved anretningen.

# MOUSSAKA KUN MED AUBERGINE

## Ingredienser:

2 store auberginer  
olivenolie til stegning  
1 løg  
2 fed hvidløg  
3 tomater eller 1 spsk. koncentreret tomatpure  
3 spsk. olivenolie  
500 gram hakket lammekød  
1/2 kop vand  
100 gram reven ost  
1/2 kop rasp  
salt og peber

## Til sauce:

4 spsk. smør  
4 strøgne spsk. mel  
1/2 liter mælk  
3 æg  
salt og lidt reven muskatnød

## Fremgangsmåde:

1: Auberginerne skæres ud i ca. 1 cm tykke skiver på den lange led, og lægges i letsaltet vand ca. 1 time. Derved trækkes de bitre smagsstoffer ud. Skyl så aubergineskiverne under koldt vand, og lad dem dryppe af.

2: Aubergineskiverne steges gyldne i olivenolie. Løget pilles og hakkes fint. Hvidløgsfeddene pilles og hakkes. Tomaterne skoldes, flås og hakkes fint, eller tomatpure røres op med lidt vand.

3: Varm knap 3 spsk. olivenolie i en gryde og kom det hakkede kød i sammen med løg, hvidløg, tomater, salt og peber. Bland det hele godt og lad det snurre for svag varme og under låg i 30 minutter. Tag gryden for varmen og rør halvdelen af osten i.

4: Smelt smørret til saucen i en kasserolle, rør melet i, varm det godt op under stadig omrøring og tilsæt mælken lidt efter lidt, stadig under omrøring, til man får en flødeagtig sauce.

5: Tag gryden af varmen. Pisk æggene sammen med en gaffel og tilsæt lidt salt og reven muskatnød. Rør æggeblandingen i saucen, som får et let opkog, inden resten af osten røres i.

6: Drys et ovnfast fad med raspen og læg halvdelen af de stegte aubergineskiver. Herover fordeles kødblandingen, som dækkes med resten af aubergineskiverne. Ostesaucen hældes over, og fadet stilles i en forvarmet ovn ved 220 i 35 minutter.

Serveres med græsk salat til.

# MOUSSAKA MED AUBERGINE OG KARTOFLER

## Ingredienser:

3/4 kg skrællede kartofler i tyndeskiver,

2 hakkede løg,

½ kg hakket oksekød,

2 spsk olie,

2 fed knust hvidløg,

2 spsk koncentreret tomatpuré,

1 ds flådede tomater,

1 dl bouillon,

2 tsk oregano,

1 spsk hakket frisk basilikum,

1/4 tsk kanel,

salt& peber

## Ostesauce:

50 g smør,

5 spsk hvedemel,

½ l mælk,

75 g reven ost,

3 æg,

1 tsk salt,

hvid peber,

reven muskatnød

## Fremgangsmåde:

Kartoffelskiverne steges knap møre i olie, Og læg herefter halvdelen som bund i et smurt ovnfast fad.

Svits løg og kød til det er brunt og løst. Tilsæt hvidløg, tomatpuré, flådede tomater, bouillon og krydderier. Lad nu saucen småkoge 30 min og smag til med salt og peber.

## Ostesauce:

smelt smørret og rør melet i, tilsæt nu mælk lidt ad gangen og rør kraftigt imens saucen koger godt igennem. Lad den herefter afkøle lidt inden ost og æg piskes i. krydr tilsidst med salt, hvidpeber og muskatnød.

Fordel kødsaucen over kartoflerne og læg endnu et lag kartofler henover, tilsidst hældes ostesaucen over, og der drysses med lidt rasp og revet ost.

Bages 45 min. ved 200 grader



# OVNSTEGT FASANBRYST MED TRANEBÆRSAUCE

4 personer

4 stykker fasanbryst, i alt 500-600 g  
25 g vegetabilsk margarine  
salt/peber  
25 gram smør  
1 1/2 pære  
1 lille løg  
300 g TROPE Tranebær  
1 drys kanel  
1 stang vanille  
3 teskefuld æblegele  
2 teskefuld portvin  
2 teskefuld ahornsirup  
2 dl rødvin  
ca. 1/2 l vildtbouillon  
2 spiseskefuld solsikkeolie  
250 g cherrytomater  
300 g bredbønner  
1 bundt forårsløg  
250 g kantareller  
130 g TROPE Pinjekerner

Fasanbrysterne brunes ca. 1 1/2 minut på hver side i margarinen. De krydres med salt og peber, kommes i et ildfast fad og steges færdig i ovnen 15-20 minutter ved ca. 180 grader.

Sauce: Pære og løg snittes fint og svitses i smørret. Tranebærrene tilsættes og svitses, sammen med kanel og den flækkede vanillestang. Tilsæt æblegele, sirup, rødvin samt bouillon, og lad saucen dampe ind i 5-10 minutter. Tag vanillestangen op og blend saucen til den er lind.

Forårsløgene snittes på skrå i ca. 3 cm lange stykker. Bredbønnerne nippes af og snittes på samme måde. Kantarellerne renses. Sautér forårsløg og bredbønner først, ca. 1 minut, og kom derefter cherrytomaterne og kantarellerne i, hvorefter de sautes ca. 1 1/2 minut. Pinjekernerne ristes på en tør pande ca. 3-4 minutter. Anret fasanbrystet med de sauterede grøntsager og tranebærsaucen. Pinjekernerne drysses over til sidst. Som yderligere tilbehør kan der serveres vilde ris eller små, søde kartofler.

# RAVIOLI AL PESTO DI DRAGONCELLO

(Forret fra RESTAURANT AL MARSILI)

Ravioli med spinat/ricottafyld og estragonsauce

Til 4 personer

## **Pastadej:**

4 æg, 600 g mel (italiensk hvedemel af typen "00"), vand (nok til den rigtige konsistens), salt, 1/2 tsk., Estragon, Lad dejen hvile en time, før den skal bruges.

## **Fyld:**

250 g hakket frisk spinat, 250 g usaltet ricotta, 1/2 tsk. estragon, salt

## **Pesto:**

50 g valnødder, 2 tsk. tørret purløg, 2 1/2 tsk. estragon, 1/4 tsk. peperoncini (eller efter smag), Jomfruolivenolie, salt og peber, Varmt vand fra pastakogningen

## **Pynt:**

Parmesanost i flager, Halve valnødder

## **Fremgangsmåde for fyldet:**

Fyldet laves ved at blande spinat og ricotta sammen med lidt salt og estragon. Pastadejen rulles ud så fint som muligt, der lægges 1 spsk. fyld på med jævne mellemrum. Dæk fyldet ved at folde dejen indover, skær rundt om fyldet med en kagespore og sørg for, at dejen lukker godt omkring indholdet. Koges i saltet vand i 4-5 minutter. 3-5 ravioli er nok per person, da de er meget store.

## **Fremgangsmåde for pestoen:**

Pestoen laves ved at hakke valnødderne groft med en kniv, tilsæt krydderurterne, salt og peber. Hæld så meget olivenolie i, at blandingen bliver cremet. Tilsæt lidt varmt vand fra pastakogningen, som vil give pestoen den rigtige konsistens. Dæk raviolierne med pestoen og pynt med rigelige flager af parmesanost og tre halve valnødder per portion Pynt med et drys sort peber.

# PANZANELLA

(Forret fra RESTAURANT AL MARSILI)

Brødsalat med tomater og rødløg

Til 4 personer

300 g tørt brød, mindst 2-3 dage gammelt,

300 g modne, gode tomater,

1 bundt basilikum (ca. 5-6 blade pr.  
person)

Jomfruolivenolie,

salt og peber,

1 rødløg skåret i tynde skiver,

evt. kapers

Fremgangsmåde:

Det er bedst, at brødet er surdejshævet italiensk brød for at opnå den rigtige konsistens i krummen.

Læg brødet i blød i mindst 30 minutter (man kan også vælge at lægge brødet i blød i saften og kernerne fra tomaterne). Pres så meget vand ud af brødet som muligt og findel det i bunden af en skål. Skær tomaterne i små tern på 1 cm. Har man ikke brugt kerner og saft til at opløse brødet i, maser man en enkelt af tomaterne godt ud, så den kan blande sig med brødet. Hak basilikum fint og bland brød, tomater, basilikum, salt og peber godt sammen med god olivenolie. Lad det stå i mindst et kvarter. Læg de fint skårne rødløgsskiver oven på lige før serveringen, evt. med lidt kapers.

Retten er meget velegnet til en sommerfrokost eller som forret.

# MARINERET ANDEBRYST

Marineret andebryst med ristede hasselnødder og hvidvinsdampet fennikel

4 personer

## Ingredienser

1-2 andebryst  
3-4 usprøjtede eller økologiske appelsiner  
Friske rosmarinstilke  
½ dl balsamicoeddike  
Salt og peber  
Olivenolie til stegning  
En god håndfuld hasselnødder  
6-8 spsk. sirup  
1-2 fennikel alt efter, hvor stor den er  
2 dl. tør hvidvin  
Salt og peber  
1 kanelstang  
1-2 tsk. rørsukker

## Fremgangsmåde for marinaden:

Lav først marinaden til anden: Pres appelsinerne og riv skallen af en af dem. Hak rosmarinkvistene og pisk det hele med balsamicoeddike, lidt salt og peber. Læg andebryststykkerne i og stil dem på køl i 2-3 timer.

## Fremgangsmåde for Anden

Ristede hasselnødder: Rist nødderne gyldne på en pande sammen med sirup. Pas på, de ikke får for meget varme, så de bliver sorte.

Anden: Varm lidt olivenolie op på en pande. Steg anden 4-6 minutter på hver side.

Fennikel: Snit fennikel fint. Tag en gryde og hæld hvidvin, salt og peber, kanelstang, rørsukker i. Bring det i kog. Læg så fennikel i og lad den dampe i 3-5 minutter.

Server retten på et flot fad.

# MARINEREDE TYKSTEGSBØFFER

4 tykstegsbøffer

Marinade:

4 fed hvidløg  
4 spsk olivenolie  
1 dl rødvinseddike  
1 1/2 spsk paprika  
2 spsk cayennepeber  
1 tsk peber  
1 tsk spidskommen  
1 stk laurbærblad  
1 tsk køkkensalt

Pynt:

Sorte oliven  
Persille

Fremgangsmåde:

Marinade: Pres hvidløget og bland alle ingredienserne sammen i en skål. Hæld 2/3 af marinaden i en plastikpose.

Læg bøfferne ned i posen, luk den og lad bøfferne marinere køligt i mindst fire timer.

Klargør grillen. Grill bøfferne til den ønskede status. Vær opmærksom på, at marinerede bøffer bliver lidt hurtigere færdige end ferske bøffer.

Placér hver bøf i midten af en tallerken. Drys med salt og peber og pynt med hakkede oliven og persille.

# PASTASALAT

## INGREDIENSER:

150 g pasta  
1 l grønsagsbouillon

### Marinade:

3 spsk. olie  
2 spsk. vand  
spsk. hvidvinseddike  
1 tsk. dijonsennep  
1/2 tsk. sukker  
1 tsk. salt  
fintsnittet icebergsalat  
200 g rejer  
4 stilke bladselleri  
1 lille rødløg  
dild

## FREMGANGSMÅDE:

Pastaen koges i bouillon, afdryppes og blandes i marinaden. Afkøles. Bladselleri snittes fint, rødløg skæres i tynde skiver og det blandes forsigtigt med rejerne og den fintsnittede salat i den marinerede pasta. Salaten pyntes med dild.

## SERVERING:

Serveres med groft brød.

# CITRONFROMAGE

5 blade husblas  
4 hele æg (pasteuriserede)  
120 g sukker  
1 stang god vanille  
4 små, usprøjtede citroner  
2 1/2 dl piskefløde

Kom husblassen i en skål med rigeligt koldt vand.  
Del æggene i blommer og hvider i hver sin skål. Pisk blommerne hvide og luftige sammen med halvdelen af sukkeret. Flæk vanillestangen, skrab kornene ud og pisk dem sammen med blommerne. Vask citronerne og tør dem af. Riv skallen fint den og vend i æggeblommerne.

Flæk citronerne og pres saften gennem en sigte. Hæld lidt saft i en lille kasserolle. Varm det lidt op, langt fra kogepunktet. Det skal kun være lunt. Knug vandet ud af husblassen og smelt den i citronsaften. Pisk citronsaften ned i æggeblommerne.

Pisk æggehviderne let stive med resten af sukkeret. Pisk fløden let stiv, men ikke for meget, så knækker den og giver en underlig tæt fromage.  
Vend først flødeskummet i blommerne, bedst i en stor skål, og brug en stor ske eller en dejskraber. Jo større des bedre. Vend derefter æggehviderne i.

Hæld fromagen i en stor skål eller fordel den i små portionsskåle, som stilles på køl i 4-6 timer, gerne længere.

**[Agar Agar pulver, 50 g, vegetabilsk husblas – kan anvendes]**

# PASTA ALFREDO Á LA JENS PETER

500 gram store rejer tilsættes friskkværnet peber, og steges i smør 2 minutter på hver side, og tages af panden.

To løg, to hvidløg, en rød chili hakkes fint og reven citronskræl fra 1 citron steges gyldent. Når det er gyldent tilsættes en god skvæt Chardonnay hvidvin, som koges ind. Til sidst tilsættes fløde efter behag [En 1/2 liter] og reven Grana Padano.

250 gram Pasta koges i vand lidt olie og salt.

Pastaen anrettes med rejer og sauce, og der drysses med friskhakket persille og Grana Padano.



# AGNELLO A ZUPPETTONE

(Lammeryg i suppe) til 15 personer

3 kg lammeryg (jeg har valgt ryggen som kan steges hurtigt) Andet lammekød kan anvendes  
15 æg (1 æg pr. person )  
150 g. revet parmesan  
1-2 fed hvidløg  
2-3 laurbærblade  
Rosmarin  
Peber & salt  
1-1,5 glas italiensk Frascati hvidvin

I en gryde varmes olivenolie samme med laurbærbladerne indtil olien får smag af begge dele (må ikke brænde på).

Herefter brunes kødet, rosmarin tilsættes og kødet steger/simrer til det er mørt og lidt efter lidt tilsætte hvidvinen. Så snart kødet er stegt, blandes æg og parmesan i det og serveres straks.

Som tilbehør anbefales 2 salater der begge serveres:

1. Tomatsalat

Dressing:

Friskhakket basilikum og olivenolie

&

2. Blandet salat som består af "la lattuga romana" ( Romersk salat) og "Il Radicchio Rosso di Verona" (En rød cikorie art).

Dressing:

1/2 citronsaft

5 spsk olivenolie

Salt og peber

1 spsk dijonsennep

Reven skal af 1/2 citron

Lidt sukker

Med retten bliver skænket Primitivo di Manduria en go' kraftige rødvin fra Manduria området i Apulien i syd Italien.

# ANDERS-OVES HAVFRUGT

1 kg rejer og havfrugt. Tørres af i et viskestykke, så de ikke er meget væde ved dem

## Dej til rejer og havfrugt

2æg  
50 g smør  
150 g hvedemel  
1½ dl øl  
salt

Pisk æg og smeltet smør sammen  
Tilsæt øl og hvedemel

Dejen skal være tyk

2 liter fritureolie varmes op

Havfrugten dyppes i dejen og kommes i frituren

Havfrugten spises straks ved at dyppe den i en god dip

## Dip til rejer og havfrugt

Soya og med masser af hvidløg.

eller

Chilli  
hvidløg  
Ingefær

Ristes af på pande  
Tilsæt soya og kokusmælk efter behov  
Tilsæt også basilikum frisk i små stykker

Lad det trække, kan evt. sies, men det er flottere at servere med stykkerne i.

# CANADISK SALAT

## Ingredienser

1 iceberg  
1 dåse mandariner  
2 bananer  
3 skiver ananas  
3 tomater  
1 løg

## Dressing:

1 dl creme fraiche  
lidt sukker  
salt og peber  
saft fra ½ citron  
½ bundt purløg

## Fremgangsmåde

Rør cremefraichen ud i en lille skål og pres saften fra ½ citron ud i. Rør det sammen og smag til med lidt sukker, salt og peber.

Skær iceberg i tynde strimler og kom den op i en salatskål.

Skræl bananerne og skær dem i skiver.

Skyl tomaterne og skær dem i både.

Skær ananasskiverne i mindre stykker.

Løget skrælles, halveres og skæres i tynde strimler.

Hæld væden fra mandarinerne og bland dem op i icebergen sammen med de øvrige ingredienser.

Server sammen med dressingen.

# CEVAPCICI

500 g hakket oksekød  
1 fed presset hvidløg  
1 tsk paprika  
1 spsk finthakket frisk mynte  
2 spsk finthakkede bredbladet persille  
salt og nykværnet peber  
200 g kidney bønner eller black eyed beans  
2 laurbærblade  
1 tsk salt

## Salsa verte:

1 spsk jomfru olivenolie  
1 fed hvidløg  
1 spsk kapers  
1 spsk cornichoner  
1 tsk sennep  
4 spsk vand  
1 spsk friskhakket basilikum  
2 spsk hakkede bredbladet persille  
1 tsk groft salt  
0.5 tsk kværnet peber  
175 g cherrytomater  
1 rødløg  
100 g rucolasalat

## Tilberedning:

Sæt bønnerne i blød natten over og kog dem i nyt vand med laurbærblade og salt i ca. 1 time til de er møre.

Blend olivenolie med hvidløg, kapers, cornichoner, sennep, vand, basilikum og persille sammen.

Krydr med salt og peber. Vend de kogte bønner i salsa verten sammen med halve cherrytomater, rødløg i tern og rucola salat. Rør oksekødet med hvidløg, paprika, mynte, persille, salt og peber.

Form farsen til små pølser på 2 x 5 cm og steg dem på grill eller pande, 2 min. på hver side eller til de er gennemstegte. Anretning Server cevapcici på små spyd med bøttesalat vendt i salsa verte og groft brød.

# WALDORF SALAT

Waldorf salat med bladselleri, æble, pære, blå druer og ristede hasselnødder. God til vildt, and eller kalkun.

## **Ingredienser - 4 personer**

4 stilke fintsnittet bladselleri  
1 udkernet rødt æble i tern  
1 udkernet aromatisk pære i tern  
200 g flækkede, udstenede blå og grønne druer  
1 pose ristede hasselnøddekerner  
5 spsk god mayonnaise  
2 – 3 spsk græsk yoghurt naturel  
Salt, friskkværnet peber  
Lidt frissé salat

Bland bladselleri, æble- og pærestykker samt druer med hovedparten af de ristede hasselnøddekerner. Rør mayonnaise og yoghurt sammen, smag til med salt og peber og vend dressingen med salaten, der drysses med de resterende nødder og serveres i skåle, evt. med lidt frissésalat som pynt.

# TARTELETTER Á LA ESSEN

Ingredienser: 10 tarteletter  
250 g. Kogt hønsekød i tern  
100 g. Fine ærter (frost)  
100 g. Asparges (snittede)  
3 Gulerødder  
¼ Selleri  
35 g. Smør  
35 g. Hønsbouillon  
1 dl. Piskefløde (evt. fløde 13%)

Gulerødder og selleri skrælles og skæres i passende stykker, gives et let opkog til de er møre. Asparges snittes i ca. 3 cm lange stykker. Smør smeltes ved svag varme, mel tilsættes det smeltede smør og røres godt sammen. Herefter tilsættes den kogende hønsebouillon under omrøring. Der justeres med fløde til opbagningen har en cremet konsistens. Hønsekødet og grønsagerne vendes i den cremede opbagning, og skal simre i få min. Festtarteletterne varmes i ovnen ved 200 grader med bunden opad. Kan også varmes på brødrister. Når Festtarteletterne er varme, hældes fyldet i og serveres.

# ASPARGES OG CHAMPIGNON RIGATONI

## 6 personer

5 spsk ekstra jomfruolivenolie  
3 fed hvidløg, skåret i tynde skiver  
3/4 pund friske shiitake-svampe, opstammet og skåret i skiver  
1/2 pund asparges, skåret i 1-tommers spyd  
1 pund rigatoni pasta  
2 spsk frisk persille, hakket  
2 spsk citronskal  
1/4 kop parmigiano reggiano, revet  
Salt og peber efter smag

I en stor gryde koges seks liter saltet vand.

Varm tre spiseskefulde olie i en stor gryde over medium-høj. Tilsæt hvidløg. Når det bliver gyldent, tilsættes svampe. Smag til med salt og peber. Svits svampe indtil de er mørke, cirka fem minutter. Tilsæt asparges og vend forsigtigt, svits et par minutter mere.

Tilsæt pasta til kogende vand og kog i 10 minutter.

Skru op for varmen under gryden og tilsæt en kop pastavand. Kog indtil vandet reduceres til det halve, cirka tredive sekunder. Løft pastaen op af vandet med en hulske, og kom den i gryden. Ryst pastaen over høj varme i et minut.

Sluk for varmen og vend med persille, citronskal og ost. Dryp med den resterende olivenolie.

# RØDBEDEMARMELADE

Rødbeder kan blive til en god marmelade.  
Man kan også lave en blanding med røde bær og rødbeder

Rødbedemarmelade:

500 g. Rødbeder skrællet i tern  
500g. Sukker med pektin  
10 kardemommefrø  
1tsk. Kanel  
1 tsk. Ingefær  
1 øko citron  
2 dl. Hindbæreddike  
1 dl. Rødvinsglaze

Kog rødbeder mørt med kardemommefrø, kanel, og ingefær. Skræl citron og snit citronskel fint.  
Citronkød uden hinder skæres i små stykker.

Rødbederne sigtes og blandes med citroner, hindbæreddike, glaze og sukker.

Det hele koges op indtil rødbedemarmelade tykner. Hældes på glas, køles ned og stilles på køl.

Serveres fx. som tilbehør til ost.



# LLAJUA (BOLIVIANSK)

## Ingredienser:

8 modne medium størrelse tomater

4 røde locoto eller røde chili pebre, uden frø

3 grønne aji eller grønne chili pebre, uden frø

1 spiseskefuld finthakket løg

1 teskefuld salt

Sukker kan med fordel også bruges som smagsforstærker

## Forberedelser:

Flå tomaterne for skin, fjern frøene fra chili pebrene og skrallen fra løget og hak det hele fint i en blender. Smag til med salt og sukker.

# SAUCE AF KIWIFRUGTER, DADLER, CASHEWNØDDER

Sauce som tilbehør til kængurusteaks

3 kiwifrugter  
12 friske dadler  
50 g cashewnødder  
1 dl brun fond  
salt  
peber  
kanel

Sådan tilberedes opskriften

Hak cashewnødderne og 4 dadler fint og rist dem på panden. Tilsæt brun fond og lad det koge ind. Mos den ene kiwifrugt og rør den i sovsen. Lad det koge godt igennem og smag til med salt, peber og en anelse kanel. Skær de 2 andre kiwifrugter i skiver og anret dem sammen med dadlerne på 4 tallerkner.

Steg kængurusteaks i olivenolie 3-4 minutter på hver side og krydder med salt og peber. Lad dem trække i nogle minutter før de lægges på tallerknerne sammen med sovsen.

Tilbehør:

Server stegte kartofler til.

God fornøjelse...

# CLAFOUTI MED ÆBLER

Denne dessert eller kage er en variation af en gammel traditionel fransk bondeopskrift. Oprindeligt laves den med kirsebær, og det er bestemt værd at forsøge, når det er sæson for dem. Her er den tilberedt med et godt dansk æble nemlig Ingrid Marie, der er et dejligt kraftigt spiseæble, som også er velegnet i kager og desserter. Drys med flormelis og server kold flødeskum til og en rigtig god kop kaffe.

## CLAFOUTI MED ÆBLER

1/2 kg æbler  
25g smør  
2-3 spsk farin  
1 spsk kanel  
1/2 dl Calvados el. Brandy

Dej:  
3æg  
50 g hvedemel  
3 dl mælk  
1/2 stang vanilie

Æblerne deles i både og ristes let i smør på en pande.

Drys farin og kanel over.

Er æblerne lidt sure så brug lidt mere sukker.

Læg æblerne i en smurt kageform eller tærtefad.

Dryp spiritus over.

Pisk alle ingredienserne til dejen sammen så den er jævn og hæld den over æblerne.

Bag desserten/kagen ved 175 grader ca 50-60 min. til dejen er fast og hævet.

Server med flormelis og kold flødeskum.

# GRÆSKE FRIKADELLER I

500 g hakket kalve- og svinekød

2 æg

Ca. 1 dl mel (Behøves ikke)

1 revet løg

1 dl mælk

2 fed hakket hvidløg

Frisk oregano

1 dl feta i tern, hakket groft

10 Kalamata oliven, hakket fint

8 soltørrede tomater, hakket fint

Salt og peber

# GRÆSKE FRIKADELLER II

250 g hakket kalve, okse eller lammekød  
250 g hakket svinekød  
2 dl rasp  
ca. 2 dl vand eller bouillon  
2 æg  
2 små løg  
1 fed hvidløg  
1 tsk reven citronskal  
1 spsk friskhakket basilikum (evt. 1 tsk tørret)  
1 spsk friskhakket persille  
1 tsk friskhakket timian (evt. 1/2 tsk tørret)  
100-150 g fetaost i små tern  
Salt og peber

# SPELTBRØD MED KRYDDERURTER

Et meget nemt “dagligt” brød er dette flade brød bagt med flere slags mel, bl.a. spelt. Spelt er en gammel hvedesort, der giver en rigtig god smag til dit brød. Du kan købe det i helsekostbutikker. Jeg synes, det bliver godt blandet med andre melsorter. Selve metoden i dette brød kan også bruges selv om du kun vælger at bruge almindelig hvedemel. Du rører dejen sammen med en ske, stiller den koldt natten over eller 6 timer, hælder dejen ud på bagepapir på en plade og så ind i ovnen! Nemmere kan det ikke være. En god bagerutine et par gange om ugen? Du kan bruge krydderurter, soltørrede tomater eller oliven i dejen som variation. Spis bare brødet til alt og varierer efter smag. Skærer du brødet i firkanter har du gode “sandwichbrød” til frokosten.

## SPELTBRØD MED KRYDDERURTER

5 dl vand  
2 tsk. groft salt  
1 tsk. honning  
¼ pakke gær (ca. 12 g)  
200 g sigtet speltmel  
100 g Durum hvedemel  
100 g alm. hvedemel  
Ovenpå:  
½ spsk. olivenolie  
2 tsk. groft salt  
1 spsk. friskhakked rosmarin

Rør gæren ud i vandet sammen med salt og honning. Rør de tre slags mel i, en ad gangen. Dejen skal bare røres med en ske og have konsistens som tyk havregrød. Drys et tyndt lag mel over, læg film over skålen og stil den i køleskab natten over eller mindst 6 timer (kan også stuehæves på ca. 3 timer). Tag dejen ud og rør den let igennem med en ske. Tænd oven på 220 grader og lad bagepladen varme med i ovnen. Tag den ud, kom bagepapir på og bred dejen ud herpå i en firkant, brug skeen. Dryp eller pensl olien over og drys med salt og rosmarin. Lad det stå 10 minutter. Bag brødet midt i ovnen ca. 20 minutter til overfladen er lysebrun og kanterne let sprøde. Lad det køle af på en rist. Kan frysnes.

# SVAMPESTUVNING

## SVAMPESTUVNING

4 personer

500 g. rensede, blandede svampe

lidt smør (ca.20 g)

1 spsk. mel

1,5 dl. mælk (eller fløde hvis du ikke tæller kalorier? fløde og svampe passer syndigt godt sammen)

1,5 dl. bouillon (gerne fra terning eller flaske)

1 spsk. citronsaft

salt

peber

Skær de rensede svampe i mindre stykker og læg dem i en gryde med låg og sæt dem over middelstærk varme.

Når de begynder at smide væde tager du låget af, og koger væden væk.

Lad smørret smelte over svampene og drys melet over.

Tilsæt nu de våde ingredienser lidt efter lidt, mens du rører.

Kog stuvningen igennem til den tykner.

Smag til med salt, peber og citronsaft.

Servér svampestuvningen på lyst, ristet brød eller bland den i nykogt, afdryppet pasta, hvis der skal være mere mad i retten.

Stuvningen kan også spises som tilbehør til et stykke stegt kød.

# PAPAS Á LA HUANCAINA/ KARTOFLER Á LA HUANCAINA

Ingredienser til 8 personer

16 små kartofler  
200 gram ristede jordnødder  
4 gule chilibælge  
2 1/2 dl mælk  
2 tomater  
3 hårdkogte æg  
Salat  
salt

Tilberedning: Kværn jordnødderne med lidt mælk. Læg den kernefri chili i blød; kværn og steg derefter chilipeberen i rigeligt olie. Hæld peanuts, chili, mælk, salt og kog i 15 minutter i en gryde. indtil den tykner. Læg de små kogte kartofler på salatbladene og dæk med peanutsaucen. Server og pynt med hårdkogte æg og hakket tomat.