Rødovre 01.02.11

**GRØNSAGS-CREMESUPPE** **M. BACON**

4-6 personer

500 g persillerod

300 g kartofler

5 løg

10 g smør

1 l vand + hønsefond

1 tsk. majsstivelse

1 dl A38

1 dl kaffefløde

1 tsk. citronsaft

salt, peber

BACONDRYS

50 g bacon i skiver

4 soltørrede tomater

3 spsk. klippet purløg

De soltørrede tomater udblødes i vand 1 time.

Persillerødder og kartofler skrælles og skæres i mindre stykker. Løgene skæres i mindre stykker. Grønsagerne svitses i smør. Vand og fond hældes ved. Koges ved svag varme i ca. 20 minutter. Mikses sammen i en foodprocessor.

Varm suppen op igen. Majsstivelse (maizena) røres ud i A38 og tilsættes sammen med fløden. Bring suppen i kog. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Baconen skæres i små tern og svitses på en pande. Hakkede soltørrede tomater tilsættes. Purløg vendes i. Serveres til suppen.

**FORLOREN DYRESTEG**

600 g hakket oksekød

1 løg

50 g rasp

1 æg

1,5 dl fløde 9 %

10 enebær

salt og peber

1 pakke bacon

2 dl vand + kalvefond

SAUCE

1 dl piskefløde

mel, salt

1 spsk. ribsgele

250 g tranebær

dl. vand

ca. 1 dl. sukker

kartofler

Tænd ovnen på 225 grader.

Riv det pillede løg og bland det i det hakkede kød sammen med rasp, æg og fløde, knuste enebær og salt og peber. Rør farsen sammen og form den til et aflangt brød, der lægges i et smurt ovnfast fad. Fordel baconskiverne over kødet. Sæt kødet i den varme ovn i 5 minutter. Dæmp varmen til 180 grader og hæld vand + fond ved. Lad kødet stege 45 minutter og dryp kødet 2-3 gange med stegeskyen. Tag stegen ud af ovnen og lad den stå 10 minutter tildækket.

Hæld stegeskyen gennem en sigte ned i en gryde. Tilsæt evt. 1 dl vand, hvis der skal være mere sauce. Saucen jævnes med meljævning (mel og vand rystes sammen). Tilsæt piskefløde og lad saucen koge godt igennem. Smag til med ribsgele og salt.

Kom tranebær, vand og sukker i en gryde og kog det ca. 5 minutter. Server kompotten til stegensammen med kartofler og bagte rødbeder

**BAGTE RØDBEDER**

2-4 rødbeder

2 rødløg

1 porre

3 spsk. honning

dl balsamico-eddike

salt

Rødbederne skrælles og skæres i mindre stykker. Rødløgene pilles og skæres i både. Porren renses og skæres i skiver. Honning og eddike og salt piskes sammen. Grønsagerne vendes i eddikeblandingen. Det hele hældes i et ildfast fad Bages i ovnen ca. 1 time ved 180 grader**.** Serveres som tilbehør til kødretter.

**VALNØDDEBUDDING MED ROM**

6-8 personer

6 blade husblas

5 dl fløde 13%

4 æggeblommer

4 spsk. sukker

50 g valnødder

dl rom

2 dl piskefløde

2 æggehvider

250 g hindbær

Udblød husblassen i koldt vand. Bring fløden i kog. Pisk æggeblommer og sukker godt. Pisk lidt af den kogende fløde i æggeblommerne og hæld det tilbage i gryden. Varm cremen til kogepunktet, den må ikke koge. Tag gryden af varmen og knug husblassen fri for vand og rør den i den varme creme. Lad cremen blive helt kold. Hak valnødderne og bland dem sammen med rom. Pisk fløde og æggehvider stive hver for sig. Vend flødeskum og de stive æggehvider i. Vend valnødderne i cremen. Hæld buddingen i en skål og lad den stivne.

Mos hindbærrene med sukker smag hvor meget og server hindbærmosen til.