Rødovre, den 01.12.09

|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED ASPARGES OG REJER**6-7 personer200 g rejer1 dåse aspargessnitter25 g smør4 spsk. mellage fra aspargesen ca. 2 dl flødesalt og peberdild | Hæld lagen fra aspargesen i en gryde og hæld fløden i. Bring blandingen i kog. Jævn med meljævning til passende konsistens (det skal være en tyk sovs) og smag til med salt. Tilsæt en klar smør. Kom de frosne rejer i sammen med aspargessnitterne. Varm tarteletterne i ovnen. Ved serveringen fyldes den varme stuvning i tarteletterne. Server straks.Pynt med dild.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FLÆSKESTEG** 6-8 personer1 kg svinekam med svær1 spsk. salt5-6 dl vandSOVS5 dl stegeskymel / vandsalt, kulør, nellikerlidt piskefløde, lidt gele | Gnid sværen godt med salt så det kommer ned mellem sværene. Stil nelliker mellem sværene. Læg stegen i en bradepande med vand. Sørg for at sværen ligger vandret. Sæt bradepanden med stegen midt i ovnen. Tænd ovnen på 200 grader og lad stegen stå 1- 1 time. Hæld vandet fra stegen i en gryde. Sæt varmen op til 250 grader eller grill for at få sværen sprød. Bring skyen i kog og jævn med meljævning. Tilsæt lidt kulør og smag sovsen til med fløde, gele og evt. lidt vand fra sveskerne. Server brunede kartofler, rødkål, halve æbler med gele og svesker til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **BRUNEDE KARTOFLER**1 kg små kartofler1 dl sukker25 g smør | Kartoflerne koges, pilles og afkøles. Sukkeret smeltes på en pande ved middel varme. Tilsæt smør og straks efter kartofler som er skyllede i koldt vand. Omrøres til de er brune.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RØDKÅL**1 rødkål liter eddike350 sukker2 dl sød saft.  | Rødkålen snittes meget fint og dampes under låg i eddike ca 1 time. Tilsæt sukker og saft, lad det koge med ca 20 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DAMPEDE ÆBLER**4 æblersukker1 citronRibsgeleSvesker | Æblerne skrælles, deles og kernehuset fjernes. Tilbered en sukkerlage af sukker og vand og citronsaft som koges. Æblerne dampes heri til de er møre. (vælg et fast æble) De kogte æbler tages forsigtigt op og afkøles. Ved serveringen fyldes hullet med ribsgele. Sveskerne lægges i blød. Kan evt gives et kort opkog.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RISALAMANDE**2 dl ris1 l mælk1 dl vandkorn fra 1 stang vanilje100 g smuttede hakkede mandler3 spsk. flormelisca. 5 dl piskeflødeKIRSEBÆRSOVS:1 glas kirsebær | Bring ris, vand i kog og tilsæt mælk og flækket vaniljestang. Kog grøden ved svag varme 45 minutter. Rør i grøden af og til. Lad den koge det sidste par minutter uden låg. Sæt grøden til afkøling. Rør den kolde grød med hakkede mandler og flormelis (smag evt. til med vaniljesukker). Hvis grøden er for tyk tilsættes lidt mælk. Pisk fløden og vend den i grøden. Pynt med hakkede mandler. Server lun kirsebærsauce til. Lun kirsebærsovsen smag evt. til med lidt rom.  |

|  |  |
| --- | --- |
| KRANSEKAGEKONFEKT250 g marcipan125 g sukker50 - 100 g æggehvide.  | Hvider, marcipan og sukker æltes sammen til en ikke for fast masse. Massen sprøjtes ud på bagepapir i små kager. Pyntes med nødder inden de bages, eller æggehvideglasur når de er bagt. Sæt evt. nødderne nogle få minutter i en varm ovn så kan skallerne fjernes.  Bages ved 200°C i ca. 10 min.ÆGGEHVIDEGLASUR: flormelis røres med æggehvide til en glasur.  |



*Gladelig jul*