|  |  |
| --- | --- |
| **ANANASRINGE MED**  **SKINKEBOLLER**  1 dåse ananas i skiver  50 g smør  1 tsk karry  150 g kogt hakket skinke  1 æg  1½ spsk rasp  1 spsk fløde  CUMBERLANDSOVS  2 spsk ribsgele  ½ tsk sennepspulver  ½ dl portvin  ½ dl rødvin  Skallen af ½ appelsin og  ½ citron, lidt vineddike  brød | Lad ananasskiverne dryppe godt af og steg dem i smør tilsat karry.  Den hakkede skinke røres med æg, rasp og fløde. Form skinkemassen til 8 små boller og vend dem i lidt rasp. Steg bollerne på en pande i smør. Vend dem så de bliver ristede på alle sider. Læg en skinkebolle på hver skive ananas. Server flute til og cumberlandsovs til.  CUMBERLANDSOVS  Rør geleen med sennepspulver, portvin og rødvin, lun blandingen så geleen smelter. Reven citron – og appelsinskal gives et opkog i 2 spsk rødvin. Bland det i sovsen. Smag til med vineddike og evt vand.  Server kuvertbrød til. |
| **KUVERTBRØD**  Ca 18 stk  25 g gær  1½ dl kærnemælk  1½ dl vand  2 tsk salt  1 spsk olie  Ca 500 g sigtemel  PENSLING  Sammenpisket æg, groft salt | Lun vand og kærnemælk. Udrør gær og væske i en skål. Tilsæt salt og olie. Rør melet i lidt ad gangen. Det er ikke sikkert alt melet skal bruges. Ælt dejen godt. Stil dejen til hævning ca 1 time.  Dejen slås ned og deles i 3. Udrul 3 cirkler som deles i 6 eller 8 trekanter. Form små horn ved at rulle dem sammen fra den brede side. Efterhæves ca 30 minutter. Pens med sammenpisket æg og drys med groft salt. Bages ca 10-15 minutter ved 225 grader. |
| **SVINEKAM MED ROSMARIN**  6 personer  1½ kg svinekam u. spæk  olivenolie  et par kviste frisk rosmarin  1½ kg kartofler  6 tomater  2 rødløg  ½ selleri  3-4 gulerødder  2 spsk olie  2- 3 dl hvidvin  salt og peber | Bland olie og snittet rosmarin. Gnid stegen med blandingen. Drys med salt og peber. Skræl kartoflerne og skær dem i firkanter. Pil løgene og skær dem i både. Skyl tomaterne og skær dem i kvarte. Skræl sellerien og skær den i tern. Skær gulerødderne i tykke skiver. Læg stegen på en rist, vend grønsagerne i olie og hæld hvidvin over. Læg det hele i et ovnfast fad. Sæt risten med stegen så kødsaften drypper ned over grønsagerne. Stil steg og grønsager i ovnen ved 160 grader i ca 1 time og 15 minutter. Si væden fra grønsagerne og bring væden i kog. Jævn sovsen let med maizena og smag til. Ved serveringen skæres stegen i tynde skiver server grønsagerne og saucen til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **VANDBAKKELSER MED AMARETTOCREME**  14-16 stk  3 dl vand  150 g smør  3 dl mel  Ca 5 små æg  FYLD  4 æggeblommer  4 spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  Ca 2 spsk amaretto  4 blade husblas  ½ l piskefløde  GLASUR  Flormelis  amaretto | Giv vand og smør et opkog. Tag gryden fra varmen og kom melet i. Sæt blandingen tilbage på den varme plade og rør til det slipper gryde og ske. Tag gryden af varmen og lad det afkøle lidt. Pisk sammenpiskede æg i lidt efter lidt og pisk godt for hver gang. Pas på dejen ikke bliver for tynd, den skal kunne danne mønster. (det er ikke sikkert alt ægget skal bruges). Sæt dejen på bagepapir med 2 skeer eller med en sprøjtepose. Bages ved 200 grader i ca 25 min. **OBS** ovndøren må ikke åbnes de første 20 min.  FYLD: Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker tykt og skummende. Tilsæt amaretto. Pisk piskefløde til skum. Smelt husblassen i 2 spsk vand og rør det i æggemassen. Vend flødeskum i.  Sprøjt cremen i de kolde kager gennem et lille hul i siden. Rør flormelis og amaretto sammen til glasur og pynt kagerne hermed. |