|  |  |
| --- | --- |
| **CROISSANTER MED REJESALAT**6-8 personer1rulle croissanter (dej)1 æg**REJE-SALAT** 6-8 Personer200 g rejer¾ dl ris200 g mayonnaise1 dl cremefraiche3 hårdkogte æg100 g røget lakssalt og peber, purløg. 1 tomat | CROISSANTERFølg anvisningen på pakken.REJESALATTø rejerne og lad dem dryppe godt af. Kog risen i 1½ dl vand og lidt salt i 10 minutter og lad den stå i 10 minutter. Lad risen blive kold. Rør mayonnaise og creme fraiche sammen. Kog æggene hårdkogte og hak dem når de er kolde. Bland det hele og smag til med salt og peber.Klip de kolde criossanter op og læg rejesalaten i. pynt med 1-2 tomatfileter.  |
| **HELSTEGT OKSEFILET**10 personer2 kg oksefilet1 tsk salt, peberSMØRRISTEDE KARTOFLER2 kg aspargeskartofler100 g smør2 rødløgRØDVINSSAUCE100 g skalotteløg1-2 spsk syltede grønne peberkorn10 g smør3 dl rødvin4 dl vand (found)MajsstivelseSalt, peberÆBLE-BROCCOLISkal og saft af 1 citron1-2 tsk honning½ dl olieSalt, peber1 æble1 broccoli i skiver2 fintsnittede forårsløg2 spsk græskarkerner1 pakke bacon | Rids oksefileten. Løg den i en bradepande og brun den i ovnen ved 250 grader. tal oksefileten ud efter 10 minutter og drys med salt og peber. Dæmp varmen til 150 grader og sæt fileten nederst i ovnen. Tag den ud efter 65 minutter og mål med et stegetermometer. Kødets centrumstemperatur skal vise 62 grader så er oksefileten færdig. Den er nu rosa stegt. Lad fileten hvile. SMØRRISTREDE KARTOFLERKog kartoflerne og pil dem, de må gerne blive kolde. Smelt smørret i en gryde og svits de hakkede løg heri. Fordel kartoflerne i en bradepande og hæld smørret over. rist kartoflerne midt i ovnen ca 20 minutter ved 225 grader. Skær fileten i tynde skiver ved anretningen. RØDVINSSAUCE.Hak skalotteløgene fint. Svits dem i lidt smør. Tilsæt grønne peberkorn. Tilsæt rødvin og lad det koge ind til ca det halve. Tilsæt vand (found) fra bradepanden. Jævn saucen og smag tilmed salt og peber og evt mere found. Lad saucen simre mindst 5 minutter. ÆBLE-BROCCOLISALATPisk citronskal og saft sammen med honning og olie. Smag til med salt og peber. Skær broccoli og æble i tynde skiver. Vend det straks i dressingen, æblerne først. Bland med fintsnittet forårsløg og ristede græskarkerner. Rist dem på en tør pande. Skær baconen i mindre stykker og rist dem sprøde på en pande. Drys dem over salaten. |

|  |  |
| --- | --- |
| **INDBAGT IS**6 personerKAGEBUND3 æg1 dl sukker60 g hvedemel60 g kartoffelmel1 tsk bagepulver. MARENGS:4 æggehvider2½ dl sukkerMandelflager1 liter is, JORDBÆR MED AMARETTO400 g jordbær½ -1 dl amaretto2 spsk sukker | KAGEBUNDÆg og sukker piskes I 10 minutter. Bland hvedemel, kartoffelmel og bagepulver og rør det i dejen. Dejen hældes på bagepapir på en bageplade. Bages ved 200 gr i ca 10 min. Vend den bagte bund ud på sukkerdrysset papir. MARENGSPisk æggehvider med sukker til det er meget stift. Bunden lægges på et fad der kan tåle at komme i ovnen. Herpå lægges isen. Dæk med marengs, det er vigtigt at isen er dækket overalt. Drys med mandelflager. Kan sættes i fryseren til den skal bages. Bages ved 250 gr i 8-10 min. Ovnen skal have den rette temp. fra starten. Server jordbærrene til. JORDBÆR MED AMARETTOSkyld jordbærrene og skær dem i små stykker. Læg dem i en skål og drys med sukker og hæld amaretto over. Lad det trække i et par timer gerne mere.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KRANSEKAGEKONFEKT**Ca 30 stk250 g marcipanmasse1 dl flormelis1½-2 æggehviderPYNTNødderEller glasurFlormelis og æggehvide | Æggehvider, marcipan og flormelis æltes sammen. Massen ristes over svag varme, den skal være så lind at den kan sprøjtes ud med en sprøjtepose. C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\KOOF8IW5\MC900078819[1].wmf15-20 nødder ristes i en ovn ved 200 grader 5-10 minutter og skallerne gnides derefter af. Sprøjt massen ud mens den endnu er lun til små kager. Sæt en nød i de halve og sprøjt resten med glasur. Pisk flormelis og æggehvider sammen til glasuren.  |

Glædelig jul og godt nytår