|  |  |
| --- | --- |
| **CROISSANTER MED REJESALAT**  6-8 personer  1rulle croissanter (dej)  1 æg  **REJE-SALAT**  6-8 Personer  200 g rejer  ¾ dl ris  200 g mayonnaise  1 dl cremefraiche  3 hårdkogte æg  100 g røget laks  salt og peber, purløg. 1 tomat | CROISSANTER  Følg anvisningen på pakken.  REJESALAT  Tø 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 personer  2 kg oksefilet  1 tsk salt, peber  SMØRRISTEDE KARTOFLER  2 kg aspargeskartofler  100 g smør  2 rødløg  RØDVINSSAUCE  100 g skalotteløg  1-2 spsk syltede grønne peberkorn  10 g smør  3 dl rødvin  4 dl vand (found)  Majsstivelse  Salt, peber  ÆBLE-BROCCOLI  Skal og saft af 1 citron  1-2 tsk honning  ½ dl olie  Salt, peber  1 æble  1 broccoli i skiver  2 fintsnittede forårsløg  2 spsk græskarkerner  1 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 KARTOFLER  Kog 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-BROCCOLISALAT  Pisk 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 personer  KAGEBUND  3 æg  1 dl sukker  60 g hvedemel  60 g kartoffelmel  1 tsk bagepulver.  MARENGS:  4 æggehvider  2½ dl sukker  Mandelflager  1 liter is,  JORDBÆR MED AMARETTO  400 g jordbær  ½ -1 dl amaretto  2 spsk sukker | KAGEBUND  Æg 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.  MARENGS  Pisk 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 AMARETTO  Skyld 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 stk  250 g marcipanmasse  1 dl flormelis  1½-2 æggehvider  PYNT  Nødder  Eller glasur  Flormelis 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