Rødovre, 4.11 08

|  |  |
| --- | --- |
| **SVAMPEBUSCHETTA**6 personer250 g markchampignon1 spsk. olie125 g sherrytomater3 forårsløg6 stk. brød25 g ost, salt, peber | Rens svampene og skær dem i mindre stykker. Brun dem på en pande og krydr med salt og peber. Tilsæt halve sherrytomater og fintsnittet forårsløg. Steg et par minutter under omrøring. Rist brødet og fordel svampeblandingen på brødet. Drys med reven ost og gratiner under grillen 1-2 minutter. Server straks.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FYLDT SVINEMØRBRAD**1 mørbrad, pebersmørFYLD200 g flødeost100 g skinketern3 finthakkede forårsløg4 tomater | Befri mørbraden for sener og hinder. Drys med peber og brun den med smør på en pande. Skær et snit på langs af mørbraden så der bliver en lomme i kødet. Drys med salt. Bland fyldet og fordel det heri. Læg kødet i et ildfast fad og læg tomaterne i fadet. Giv tomaterne et snit som et kryds i toppen (uden at skære helt igennem.)Steg i en forvarmet ovn 200 grader i ca. 15 minutterServer skysauce til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HASSELBACK****KARTOFLER**8 mellemstore kartofler1 spsk. oliepaprika, salt | Skræl kartoflerne. Skær kartoflerne i tynde skiver Men uden at skære dem helt igennem. Læg dem i et smurt ovnfast fad og pensl med olie og drys med salt og paprika. Bages ved 200 grader i 50 -60 min (eller ved den temp. ovnen har) |

|  |  |
| --- | --- |
| **FRUGTGLASERET SHERRYFROMAGE**6 - 8 PERSONER6 blade husblas4 æggeblommer1 dl sukker1 dl sherry4 æggehvider2 dl piskeflødeFRUGTdruer, 1 dåse abrikoser3 dl lage fra frugten5 blade husblas | Læg husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker meget godt til det er tykt og skummende. Pisk sherry i. Pisk æggehvider og fløde hver for sig. Smelt den udblødte husblas i 3 spsk. sherry og hæld det i æggemassen mens der piskes. Vend flødeskum og de stiftpiskede æggehvider i. Hæld fromagen i en springform uden bund. Stil formen på det fad desserten skal serveres på. Lad fromagen stivne.FRUGTGLASERING: Læg husblassen i blød i koldt vand. Læg halve udstenede druer og halve abrikoser på fromagen. Smelt husblassen i 3 dl af lagen fra dåsen. Afkøl den og når der begynder at stivne lægges geleen over frugten. Fjern formen lige inden serveringen. Geleen skal være stivnet.  |

