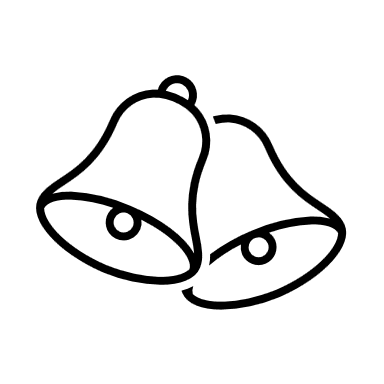
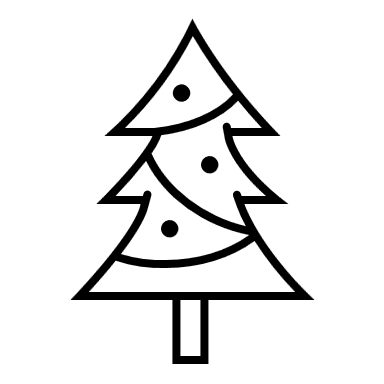
**Juleafslutning. **

**Silde øje**

6 pers.

6 krydder fileter

6 æggeblommer

6 skiver rugbrød

2 løg

1 æble

100 g. mayonnaise

100 g. rødbeder

Ravigottesovs

Smør

Kapers

Dild

Smør rugbrødsskiverne og skær dem runde med en udstikker form.

Rist skiverne på en pande og læg dem på en talerken.

Læg en løgring 1cm. på midten, flæk en sildefilet og læg den rundt om.

Læg en ring af sildesalat yderst, og lad en æggeblomme glide ned i løgringen.

Pynt med kapers og dild.

Sildesalat:

Hak de overskydende sildefileter, løg, rødbeder, og æble fint med en kniv.

Bland det hele i mayonnaisen og smag til med ravigottesovs.

**Fyldte svinekoteletter med grønne ris**

6 pers.

6 tykke svinekoteletter (3cm.)

100g. rosiner

100g. champignon

100g. hakket løg

Mangochutney

Salt & Peber

Paprikasovs

100g. bacon i tern.

2 spsk. Rosenpaprika

2,5 dl. Piskefløde

Løse ris

1 bdt. Persille

100g. smør

Skær en lomme i koteletterne.

Damp de finthakkede løg og champignon sammen med rosinerne i en klat smør til løgene er blanke.

Smag til med salt & peber og mangochutney.

Fyld lommerne i koteletterne med fyldet og luk med en tandstik.

Brun koteletterne og læg dem i et ildfast fad.

Rist bacon på panden tilsæt paprika og fløde, kog det igennem inden det hældes over koteletterne i fadet.

Sæt fadet i ovnen ved 200C i ca. 20 min.

Kog risene som sædvanligt, når de er dampet af tilsættes hakket persille og smør.

**Isalamande**

6 pers.

Risengrød

50 g grødris

300 ml sødmælk

0,5 tsk flagesalt

Ismasse

1 stk. vaniljestang

90 g sukker

20 g vaniljesukker

300 ml fløde

200 ml sødmælk

5 stk. æggeblommer

Pynt

40 g mandelsplitter

300 g kirsebærsauce

Risengrød

Kom grødris og 100 ml sødmælk i en lille gryde.

Lad det smårime under låg et par minutter.

Tilsæt den resterende sødmælk samt salt, og kog grøden ind til en risengrød ved svag varme.

Rør gerne undervejs, så grøden ikke brænder på.

Lad grøden afkøle en smule, mens du forbereder ismassen.

Ismassen

Flæk vaniljetangen, skrab kornene fri og bland dem med lidt af sukkeret. Gem den tomme vaniljestang.

Kom fløde, sødmælk og den tomme vaniljestang i en gryde og kog det til lige under kogepunktet, lige under 100°C. Brug et termometer til at tjekke. Tag herefter af varmen og fjern vaniljestangen.

Pisk æggeblommerne med vanilje, sukker og vaniljesukker, til du har en luftig æggesnaps.

Hæld langsomt den varme blanding i æggesnapsen mens du pisker kraftig.

Hæld ismassen tilbage i gryden og varm den op til ca. 82-83°C, ved lav varme. Det er vigtigt at du ikke koger det op, så det begynder at tykne – rør derfor rundt i massen, gerne hele tiden så du har kontrol over temperaturen.

Kom nu ismassen i en blender med din risengrød og blend det kraftigt, til alle risengrødsklumperne er væk. Si ismassen gemmen en si, så du er sikker på der ikke er nogen klumper.

Kom ismassen på køl i et par timer, til den er kold.

Når din ismasse er kølet helt af, er den klar til at blive kørt på ismaskinen.

Kør nu ismassen på din ismaskine.

Fordel isen i en lille rugbrødsform, eller en aflang kageform på ca. 1-1,5 L.

Stil isalamanden i fryseren i minimum et par timer til den har sat sig.

Kan nydes efter 3-4 timer.

Servér isen med ristede mandelsplitter og kirsebærsauce.