**KARTOFFELSUPPE MED PORRE - 6 pers**

**Ingredienser:** 500 g kartofler - 1 stor porre - 4 skiver bacon - 7½ dl grøntsagsbouillon - 2 laurbærblade - 2½ dl fløde 9 % - Salt og peber - Saft af ½ citron

**Urtetopping:**1 stor gulerod - 150 g knoldselleri -1 fed hvidløg - 1 spsk. olivenolie - 1 håndfuld frisk timian - **Tilbehør:**Brød

**Fremgangsmåde:** Varm gryden op, og svits baconskiverne. Tag baconskiverne op, og læg dem til side. Tilsæt kartoffel og porre, og svits det i baconfedtet, uden at det tager farve. Tilsæt bouillon og laurbærblade, og lad det koge i cirka 5 minutter, til grøntsagerne er helt møre. Blend den varme kartoffelsuppe, eventuelt med en stavblender. Tilsæt fløden, og smag din kartoffelsuppe til med salt, peber og citronsaft.

**Urtetopping:** Skræl gulerødder og knoldselleri, og skær dem i meget små tern, mens suppen koger. Hak hvidløget fint. Svits gulerod, selleri og hvidløg i olivenolie. Vend hakket timian i til sidst, og smag til med salt og peber.

Server den varme kartoffelsuppe med urte-topping, sprød bacon og baguette.

**Kalvesteg stegt som vildt – 6 pers.**

**Ingrediensner:** 300 g grøntsager, fx gulerødder, porrer og løg - 1 kalvetykkam uden ben, ca. 1½ kg - Salt og peber - Ca. 8 skiver bacon - 1 spsk. smør - Ca. ½ l vand - 5 kviste timian - 5 enebær - **Vildtsauce**: 3½ dl stegesky - 2 spsk. smør - 2 spsk. mel - Ca. 2 dl fløde - 3 spsk. ribsgelé - Evt. kulør - 1 tsk. balsamicoeddike - Salt og peber - **Kartoffel-selleri-kager:**1 kg kartofler - ½ kg knoldselleri - Ca. 100 g emmentaler - Salt og peber - **Karamellisererde pærer og løg:**4 faste pærer - 4-6 løg - ½ dl æblejuice - 3 spsk. Hyldeblomsteddike eller evt. hvidvinseddike - ½ dl sukker - 8 tsk. Tyttebærsyltetøj - Frisk timian som pynt

**Fremgangsmåde:** Rengør grøntsagerne, og skær dem i grove stykker. Krydr stegen med salt og peber. Læg baconskiverne over stegen, og snør stegen sammen med bomuldssnor. Brun stegen på alle sider i smør i en stegegryde, og tilsæt derefter grøntsager, vand, timian og enebær. Lad stegen simre i cirka 1 time. Vend stegen undervejs. Brug eventuelt stegetermometer. Stegen er rosa ved 62° og svagt rosa ved 68°.

**Vildtsauce**: Si væsken fra stegen. Smelt smørret i en gryde. Tilsæt melet under konstant piskning til en ensartet masse. Tilsæt stegeskyen lidt efter lidt under omrøring. Tilsæt derefter fløde, ribsgelé og eventuelt kulør. Smag sovsen til med balsamico, salt og peber.

**Kartoffel-sellerikager**: Skræl kartofler og knoldselleri, og skær dem i meget tynde skiver. Brug et mandolinjern eller lignende. Riv osten fint. Læg kartoffel- og selleriskiver lagvis i et eller flere smurte, ildfaste fade - beklæd eventuelt kanterne med bagepapir. Drys ost, salt og peber mellem nogle af lagene. Afslut med lidt ost. Kom fadet i ovnen ved 200° i cirka 45 minutter.

**Karamellisererde pærer og løg**: Skræl pærerne, halver dem, og fjern kernehusene. Skræl løgene, og skær dem i kvarter. Læg pærer og løg i et ovnfast fad. Bland æblejuice, eddike og sukker. Rør i det, til sukkeret er opløst, og hæld det over pærer og løg. Kom fadet i ovnen og bag ved 200° i cirka 45 minutter. Giv eventuelt pærer og løg lidt grill inden servering, hvis de ikke er gyldne. Kom 1 tsk tyttebærsyltetøj i hver pære. Pynt med frisk timian.

**Gammeldags pærer-æble-kage**

**Ingredienser:**

**Grød:** 600 g æbler **-** 600 g pærer **-**225 g sukker **-**1 vaniljestang  **-** 1 usprøjtet citron

**Crumble:** 150 g havregryn  **-** 150 g hvedemel  **-** 100 g rørsukker **-** 2 tsk. vaniljesukker  **-** 1 tsk. stødt kanel  **-** 150 g smør

**Desuden:** 100 g hasselnødder **-** 100 g mørk chokolade  **-** 6 dl piskefløde  **-** 125 g ribs **-**180 g makroner **-** Lidt citronmelisse

**Fremgangsmåde:** Skær æbler og pærer i grove stykker.Kom dem i en gryde med sukker, flækket vaniljestang samt saft og skal af citronen.Bring i kog ved lav varme, til frugterne er blevet til grød.Køl den ned i køleskabet.

### Fremgangsmåde crumble: Vend alle ingredienser til crumblen godt sammen i en skål, og hæld den ud på en bageplade med bagepapir. Bag crumblen i ovnen ved 180°, til den er gylden, og lad den køle af. Smuldr den i grove stykker.

**Desuden**· Spred hasselnødderne ud på en plade med bagepapir, og bag dem i ovnen ved 200° i ca. 10 minutter, til skallen krakelerer. Gnid dem fri for skaller, og hak dem groft. Hak også chokoladen groft. Pisk fløden til en let skum. Rib ribsene. Kom først æble-pære-grød i et portionsglas eller en skål og dernæst crumble. Knus makronerne, og drys lidt over. Tilsæt lidt ribs, flødeskum og hakket chokolade. Gentag processen, indtil glasset er fyldt.Pynt til sidst med hakkede hasselnødder, ribs, chokolade og citronmelisse.