**Sliders med bøf, cheddar og ristede løgringe**

20 stk.

4 stk. løg

100 g. hvedemel

5 dl. raps- eller solsikkeolie

200 g. cheddar

1000 g. hakket oksekød

75 g. rucola

200 g. mayonnaise



Bøffer

Form små bøffer af 50-55 g.

Steg dem på en pande i fedtstof og drys med salt og peber.

Læg dem i et ildfast fad og læg en skive cheddar ovenpå.

Varm dem kort i ovnen inden servering, så osten smelter.

Ristede løgringe

Skær løgene i skiver.

Vend dem i hvedemel.

Opvarm en gryde og varm olien op.

Test om olien er varm nok ved at stikke en tandstik i. Hvis det syder eller bobler om tandstikken, så er olien klar.

Steg dem til de er gyldne og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Servering

Til sidst stables burgerne. Først smøres over- og underbolle med mayonnaise. Herefter kommes salat på underbollen, bøf, ristede løgringe og til sidst overbolle.

**Oksemørbrad med pommes Anna, grillet kål og bearnaisesmør**

4 pers.

**POMMES ANNA**

1 kg kartofler

75 g smør

½ tsk. tørret rosmarin

4 stilke frisk timian

salt og peber

Skrub kartoflerne, og skær dem i 2 mm tynde skiver på et mandolinjern. Dup dem tørre med et rent viskestykke. Smelt smørret i en gryde, og rør det sammen med tørret rosmarin og friskhakket timian.

Beklæd formen med bagepapir, og pensl med lidt af smørblandingen. Læg kartoffelskiverne lagvis i formen, så de overlapper hinanden. Pensl hvert lag kartofler med smørblanding, og krydr hvert 3. lag med salt og peber. Fortsæt, indtil alle kartoflerne er brugt op. Der bliver 8-10 lag i alt.

Tænd ovnen på 200°. Pensl det øverste lag kartofler med smørblanding, og krydr med salt, peber og lidt ekstra friskhakket timian. Dæk formen med alufolie, og bag kartoflerne i ovnen i 45 minutter. Fjern alufolien, skru ovntemperaturen op til 220°, og bag kartoflerne i yderligere 20 minutter, til overfladen er gylden. Vend pommes Anna’en ud af formen, og skær den i firkantede stykker.

**BEARNAISESMØR**

200 g blødt smør

1 skalotteløg

1 potter frisk estragon

1 tsk. dijonsennep

1½ tsk. hvidvinseddike

½ tsk. flagesalt

Tag smørret ud fra køl i god tid, så det bliver blødt.

Pil skalotteløget, og hak det meget fint.

Hak den friske estragon fint. Rør det bløde smør sammen med skalotteløg, estragon, sennep og eddike, og krydr med flagesalt. Hæld smørret ud på et stykke husholdningsfilm, og form det til en tyk rulle. Luk enderne på rullen, og læg smørret på køl i et par timer, til det er helt koldt og fast igen.

**OKSEMØRBRAD**

800 g oksemørbrad

olivenolie til stegning

2 stilke frisk timian

salt og peber

Dup kødet tørt, og skær evt. fedt og sener fra.

Opvarm en pande med olie, og steg oksemørbraden på panden sammen med friske timiankviste, til den er brunet på alle sider. Krydr med salt og peber.

Tænd ovnen på 200°. Læg oksemørbraden i et ovnfast fad, og steg det i ovnen i 15-20 minutter, til det har en centrumtemperatur på 50-55°. Tag kødet ud, og lad det hvile i 5-7 minutter før servering

.

**GRILLET KÅL**

2 spidskål

250 g aspargesbroccoli

olivenolie til stegning

salt

Skyl spidskål, og skær dem i halve. Skyl aspargesbroccoli. Opvarm en pande eller grill med lidt olie, og steg de 2 slags kål på panden i ca. 5 minutter, til de er let møre, men stadig har godt med bid. Krydr med salt.

Skær kødet i skiver, og servér med pommes Anna, grillet kål og bearnaisesmør i skiver.

**Chokoladelagkage med brombærfrosting**

10 pers.

Chokoladebunde:

3½ dl hvedemel

1 tsk bagepulver

½ tsk natron

3 spsk. kakao

1½ dl syrnet fløde

175 g stuetempereret smør

1½ dl hvidt sukker

½ dl lyst muscovado sukker

2 tsk vaniljeekstrakt

2 store æg

Forvarm ovnen til 175 grader. Smør to bageforme på 15 cm i diameter, og drys dem med mel.

Bland mel, bagepulver og natron i en skål. Stil blandingen til side. Rør kakaoen i den syrnede fløde.

Pisk smør, hvidt sukker, muscovadosukker og vaniljeekstrakt hvidt og luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk i nogle minutter.

Rør de tørre ingredienser og den syrnede fløde i smørblandingen lidt ad gangen, og rør i nogle minutter. Fordel dejen ligeligt i de to forme. Bag bundene i ca. 35 minutter.

Brombærfrosting:

8 store æggehvider

4 3/4 dl hvidt sukker

500 g stuetempereret smør

200 g brombær

Pynt:

hvidt krymmel (nonpareilles)



Hæld æggehvider og sukker i en varmefast skål, og stil den over en kasserolle med simrende vand. Pisk konstant med et håndpiskeris, til blandingen er ca. 65 grader, eller til sukkerkrystallerne er smeltet. Tag skålen af varmen.

Pisk blandingen til en luftig, hvid marengsmasse med en elpisker eller i en røremaskine. Bliv ved med at piske, til massen er kølet af – det kan tage op til 10 minutter.

Tilsæt smørret lidt ad gangen. Pisk videre i 3-5 minutter, når alt smørret er kommet i. Tag det helt roligt, hvis dejen skiller – den er nem at fikse! Varm cremen op over vandbad i nogle sekunder, hvis den er for kold, og pisk så igen.

Stil cremen kort i køleskabet, hvis den er for varm, og pisk derpå igen. Purer brombærrene i en blender. Pres pureen gennem en finmasket si for at blive af med kernerne. Vend pureen i smørcremen, og pisk, til frostingen er jævn.

Flæk de to bunde på midten, så du får fire tyndere bunde i alt. Læg den første bund på et kagefad eller et stykke kagepap. Smør et jævnt lag frosting på. Gentag processen, til du har brugt tre af bundene. Læg den fjerde bund øverst med skærefladen nedad.

Smør et tyndt lag frosting ud over hele kagen. Lad kagen hvile i køleskabet i ca. 20 minutter, eller til laget er stivnet en smule. Fyld en sprøjtepose med lille stjernetylle højst to tredjedele op med frosting. Begynd længst nede på kagen, og sprøjt en figur, der ligner et nital. Begynd længst nede på ni tallet. Sprøjt nitaller i let overlappende rækker hele vejen op langs kagen og hele vejen rundt – helst i ét strøg uden at løfte tyllen undervejs! Pynt med hvidt krymmel.