|  |  |
| --- | --- |
| **FORRET MED ASPARGES**  **6 personer**  1 bundt grønne asparges  6 skiver parmaskinke  2-3 håndfulde blandet salat  1 lille rødløg  4 forårsløg  2 spsk sherryeddike  Majsolie, salt  Flute | Knæk rodstykket af aspargesen. Varm lidt olie på en pande og rist de grønne asparges i ca 2 minutter. (ikke for stærk varme). Drys med lidt salt. Salaten skylles og fordeles på et fad. Rødløg pilles og snittes i tynde halve skiver. Forårsløgene skæres i tynde skiver. Fordel over salaten. Hæld lidt sherryeddike og lidt olie over salaten. Skinken skæres i mindre stykker og fordeles på salaten. Fordel de ristede asparges øverst.  Server flute til |
| **FARSERET SVINEMØRBRAD**  4-6 personer  1 mørbrad  Salt, peber  Ca 3 dl vand + 1 spsk kalvefound  FARS  250 g hakket svinekød  1 æggeblomme  100 g løg  2 rød peber  Salt, peber  SAUCE  3 dl Found fra stegningen  ½ dl piskefløde  Meljævning  STEGTE PÆRER  2-3 store pærer  Peber, frisk rosmarin  Salt,  4 spsk balsamisk æbleeddike  Smør  Gulerødder, smør | Befri mørbraden for sener og hinder. Flæk den halvt igennem og bank den let ud. (skær ikke helt igennem.) Rør det hakkede kød med hakket løg, peberfrugt og æggeblomme. Læg farsen midt på mørbraden, luk den og bind garn omkring.  Brun den på alle sider i en gryde. Krydr med salt og peber. Hæld vand og found ved.  Lad den stege ca 25 minutter i alt.  Tag mørbraden og sigs bouillonen Jævn saucen og smag til med fløde og salt og peber.  Server med kogte kartofler og stegte pærer  STEGTE PÆRER  Skræl pærerne, skær dem i kvarte og fjern kernehuset. Steg pærerne på en pande i lidt smør. De må gerne brune lidt. Krydr med salt og peber og rosmarin. Hæld lidt æbleeddike på panden og lad det koge lidt ind.  STEGTE GULERØDDER  Skær gulerødderne i tynde skiver og steg dem i smør ca 10 minutter. Skal ikke brune |
| **PÆRER MED CHOKOLADECREME**  3 store pærer  Vand, vaniljesukker, citronsaft  CHOKOLADECREME  2 blade husblas  100 g mørk chokolade  4 æggeblommer  4 spsk sukker  3 spsk cognac  2½ dl piskefløde  Flødeskum, frysetørret hindbær | Skræl pærerne halver dem og fjern kærnehuset. Bring vand, citronsaft og vaniljesukker i kog og kom pærerne i vandet. Sluk for varmen og lad pærerne stå undr låg til de er møre.  CHOKOLADECREME  Udblød husblassen i koldt vand. Smelt chokoladen i vandbad. Pisk æggeblommer og sukker godt. Pisk fløde til let skum. Rør den smeltede chokolade i æggemassen og derefter cognac og den smeltede husblas. Vend flødeskum i massen.  ANRET  Fordel pærerne på 6 tallerkener og pynt chokoladecreme og lidt flødeskum og drys med lidt frysetørret hindbær |