|  |  |
| --- | --- |
| **FORRET MED ASPARGES****6 personer**1 bundt grønne asparges6 skiver parmaskinke2-3 håndfulde blandet salat1 lille rødløg4 forårsløg2 spsk sherryeddikeMajsolie, saltFlute  | 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 personer1 mørbradSalt, peberCa 3 dl vand + 1 spsk kalvefoundFARS250 g hakket svinekød1 æggeblomme100 g løg2 rød peberSalt, peberSAUCE3 dl Found fra stegningen½ dl piskeflødeMeljævningSTEGTE PÆRER2-3 store pærerPeber, frisk rosmarinSalt, 4 spsk balsamisk æbleeddikeSmørGulerødder, 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 pærerSTEGTE PÆRERSkræl 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 GULERØDDERSkær gulerødderne i tynde skiver og steg dem i smør ca 10 minutter. Skal ikke brune  |
| **PÆRER MED CHOKOLADECREME**3 store pærerVand, vaniljesukker, citronsaftCHOKOLADECREME2 blade husblas100 g mørk chokolade4 æggeblommer4 spsk sukker3 spsk cognac2½ dl piskeflødeFlødeskum, 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. CHOKOLADECREMEUdblød 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. ANRETFordel pærerne på 6 tallerkener og pynt chokoladecreme og lidt flødeskum og drys med lidt frysetørret hindbær |