**Sød kartoffel suppe med bacon**

6 pers.

Sød kartoffel suppe

3 spsk. olivenolie

3 fed hvidløg

1,5 stk. porre

450 g. kartoffel

900 g. sød kartoffel

3 tsk. stødt spidskommen

1,5 tsk. chiliflager

1,5 stk. grøntsagsbouillonterning

vand

3 spsk. Mascarpone

salt/peber

Tilbehør

450 g. bacon i tern

1,5 bundt frisk persille

1,5 stk. flute

Pil hvidløg. Rens porrer. Skær i grove stykker.

Skræl kartofler og søde kartofler og skær i mindre stykker. Jo mindre stykker, jo kortere tilberedningstid.

Varm en gryde op med fedtstof.

Tilsæt grøntsagerne og svits dem af i 2-3 minutter.

Tilsæt stødt spidskommen og chiliflager. Vend godt rundt.

Tilsæt så vand, så det dækker grøntsagerne og smuldret bouillonterning. Bring i kog. Skru herefter ned for varmen og lad det simre i ca. 20 minutter eller til grøntsagerne er møre, når man prikker i dem med en gaffel.

Imens suppen simrer, så laves fyldet klar.

Varm en pande op uden fedtstof. Tilsæt bacontern og lad dem stege til det er sprødt og gyldent.

Læg et stykke køkkenrulle på en tallerken. Hæld bacon over på tallerkenen (papiret suger noget af det overskydende fedt).

Hak persille fint og lun flute.

Når grøntsagerne er kogt møre, så tages gryden af blusset. Tag evt. lidt af vandet fra (det kan du altid tilsætte senere, hvis din suppe skal være tyndere. Det er nemmere at tilsætte kogevand og justere tykkelsen end at fjerne vand, når den først er blendet). Blend suppen med en stavblender eller i en blender. Juster evt. med noget af kogevandet til du har den ønskede konsistens.

Tilsæt Mascarpone og smag til med salt og peber.

Server med sprødt bacon, persille og lunt brød til.

**Sennepsmørbrad**

6 pers.

3 Svinemørbrader

30 g Smør

1,5 tsk. Groft salt

Friskkværnet peber

2 dl. Vand

2,5 dl. Creme fraiche 18%

3 tsk. hvedemel

3 Spsk. finthakkede skalotteløg

3 Spsk. grov dijonsennep

750 g Frisk pasta

450 g Broccoli

450 g Gulerødder

Puds mørbraderne af for sener og hinder.

Skær dem i skiver ca.1 cm tykkelse, og tryk dem flade.

Streg skiverne i gyldent smør i en pande ca. 1 min. på hver side.

Tag dem af panden, drys med salt og peber, og hold dem varme.

Kog panden af med vand.

Rør creme fraiche samme med mel til en jævning, og tilsæt den under omrøring.

Kom chalotteløg og sennep i saucen og kog den godt igennem ca. 2 min.

Smag til med salt.

**Æbletærte**

8 pers.

150 g Smør

125 g Sukker (ca. 1½ dl)

1 Æg

175 g Hvedemel (ca. 3 dl)

2 tsk Bagepulver

Fyld

2 Æg

85 g Sukker (ca. 1 dl)

2 dl Creme fraiche

3 Faste æbler i tynde både

Pynt

Flormelis

Bund til æbletærte

Rør smør og sukker luftigt. Tilsæt ægget. Bland mel og bagepulver og rør det i "æggesnapsen".

Kom dejen i en smurt springform eller tærteform med løs bund (ca. 24 cm i diameter). For bag bunden nederst i ovnen.

Ca. 10 min. ved 200° - traditionel ovn.

Fyld

Pisk æg og sukker lyst og luftigt og vend forsigtigt cremefraiche heri.

Hæld blandingen på den for bagte bund og fordel æblebådene herpå - fx taglagt i cirkelform.

Bag æbletærten færdig nederst i ovnen.

30-35 min. ved 200° - traditionel ovn.

Lad kagen afkøle og pynt med flormelis ved serveringen.