**Kantarel tartØLetter**

12 pers

120 g smør

3 spsk. olie

6 fed hvidløg finhakket

1.5 stk. løg finhakket

375 ml hvede øl

600 g kantareller i bidder

600 ml fløde

3 knsp muskat

1.5 tsk frisk oregano

Persille

3 tsk citronsaft

24 Tarteletter

Tilsæt smør og olie i en stor gryde, på medium høj varme.

Tilsæt løg og steg et minut, tilsæt så hvidløg og steg videre 1-2 minutter.

Tilsæt hvede øl og lad det koge nogle minutter til det har kogt ind til det halve

Tilsæt svampene, oregano og lidt salt og peber.

Lad de stege til de er gyldne - cirka 5 minutter.

Tilsæt fløde citron, og muskat og lad det koge til det tykner.

Du kan eventuelt tilsætte lidt mel om det ikke tykner.

Server i tarteletskal med lidt hakket persille

**Druknet kyllingebryst**

12 pers.

12 stk. kylling bryst

3 stk. citron delt i 4

12 stilke estragon

12 stilke Timian

12 fed hvidløg

225 g Smør

Øl lage:

1 l Ale

75 g salt

50 g rørsukker

Bland øl lagen:

Pisk salt og sukker med øl, så det er fuldstændig opløst

Læg kyllingen i lagen i en time - tør den godt.

Gnid kyllingen ind med smør, salt og peber.

Læg kyllingen i en dyb ildfast form

Læg citron, timian, hvidløg og estragon mellem kyllingebrysterne.

Steg ved 220 grader i et kvarter - skru så ned for varmen til 120 grader og steg til kernetemperaturen er 65 grader. Det tager 30-40 minutter. Lad den hvile i 10 minutter

Server med kartofler og hæld saucen fra den ildfaste formen over.

**Øl kartofler**

2 kg Små Kartofler

lidt Salt

Laurbærblade

Olivenolie

1,5l Stout øl

Tænd ovnen på 180 grader.

Kartoflerne vaskes og gnides med salt.

Skær kartofler i både. Læg i fad eller bradepande sammen med laurbærblade og lidt olivenolie og Stout øl.

Bages ved 180 grader i 30 – 40 minutter.

**Tilslørede Øl piger**

12 pers.

**Æblemos**

20 stk. æbler

3 dl sukker

1.5 dl lys ale

**Brødblanding**

9 spsk. smør

12 dl pankorasp

9 spsk. sukker

1.5 tsk malt kanel

9 dl piskefløde

3 tsk vaniljesukker

**Pynt**

12 stk. blade af citronmelisse

Æblemos:

Skræl æblerne og skær dem i stykker.

Kom æblestykker, sukker og øl i en gryde og kog, indtil æblerne er møre og begynder at blive til mos.

Lad mosen køle af.

Brødblanding:

Smelt smør i en varm pande.

Bland rasp/brødkrummer med sukker og kanel, og steg blandingen, indtil den er gylden og sprød, i 3-5 minutter

Lad blandingen køle af.

Tilslørede Øl piger

Pisk fløde og vaniljesukker til en luftig flødeskum.

Anret æblemos, flødeskum og krummer lagvis i en dessertskål eller portionsglas.