**Jordskokkesuppe**

10 g Smør

1 Grofthakket skalotteløg (ca. 50 g)

400 g Skrællede jordskokker i grove tern

7 dl Vand

1 tsk Grøntsagsbouillon-pulver

Jordskokkechips

100 g Jordskokker

1 cooks range spray

½ tsk Fint salt

1 dl Madlavningsfløde 15%

1½ tsk Groft salt

1 Friskkværnet peber

Pynt

Finthakket purløg

Bagetid - jordskokkechips

15-20 min. ved 175° - traditionel ovn.

Jordskokkesuppe

Lad smørret blive gyldent i en tykbundet gryde. Steg løgene ved kraftig varme og under omrøring i ca. 2 min.

Tilsæt jordskokker, vand og bouillonpulver. Lad det koge ved jævn varme og under låg i ca. ½ time.

Jordskokkechips

Vask imens jordskokkerne grundigt og skær dem i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Læg skiverne i ét lag på en plade med bagepapir.

Spray jordskokkeskiverne godt med fedtstof og vend dem med salt.

Bag jordskokkeskiverne midt i ovnen til de er gyldne. Afkøl chipsene på køkkenrulle til de er sprøde.

Jordskokkesuppe - fortsat

Blend suppen, fx med en stavblender, til en jævn konsistens. Tilsæt fløde, salt og peber, varm suppen igennem og smag til.

Server den varme suppe med sprøde jordskokkechips og purløg.

Mere inspiration

Du kan give jordskokkesuppen ekstra knas og flot farve med disse chips.

**Chokoladeroulade med smørcreme**

**Ovnstegt rødkål**

400 g Fintsnittet rødkål

4 Zittauerløg i både (ca. 225 g)

2 Appelsiner i kvarte skiver (ca. 250 g)

3 Uskrællede æbler i både, fx ingridmarie (ca. 250 g)

250 g Svesker uden sten

20 g Smør i mindre stykker

2 spsk. Mørk balsamicoeddike

2 spsk. Frisk timian

1 spsk. Groft salt

Friskkværnet peber

½ liter Andebouillon

Ovnstegt rødkål

Bland grøntsager, frugt, smør, eddike og krydderier i ovnens bradepande.

Hæld bouillonen over rødkålsblandingen og steg den midt i ovnen.

Vend i blandingen 1-2 gange under stegningen.

**Ovnstegt andebryst**

3 Andebryster med skind (ca. 900 g)

1 tsk Groft salt

Friskkværnet peber

Ovnstegt andebryst

Fjern eventuelle fjerrester og rids skindet på de 3 stykker andebryst.

Drys dem på begge sider med salt og peber.

Læg kødet, med skindsiden opad, på ovnens rist. Sæt, efter ca. 20 min., risten med kødet midt i ovnen oven på rødkålsblandingen.

Steg retten de sidste ca. 35 min.

Tag rødkålsblandingen ud og hold den varm.

Sæt en plade med alufolie ind under kødet og grill det øverst i ovnen, til skindet er gyldent og sprødt.

Lad de 3 stykker andebryst hvile tildækket i ca. 10 min.

**Sauce**

4 dl Sky fra rødkålsblandingen og evt. andebouillon

2 spsk. Hvedemel

1½ dl Piskefløde 38%

1 Kulør

Tilbehør

1½ kg Kartofler

Pynt

Frisk timian

Sauce

Hæld skyen fra rødkålsblandingen i en gryde og bring skyen i kog. Rør mel og halvdelen af piskefløden sammen i en skål. Tilsæt resten af fløden og rør jævningen i skyen. Kog saucen ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Tilsæt kulør og smag til.

Ved serveringen

Smag den ovnstegte rødkål til. Skær andebryststykkerne, fra den spidse ende, i tynde skrå skiver og anret dem på et fad. Kom rødkålen i én varm skål og saucen i en anden.

**Chokoladeroulade med smørcreme**

3 Æg

1 Æggehvide

175 g Sukker (ca. 2 dl)

100 g Kartoffelmel (ca. 1½ dl)

25 g Kakaopulver (ca. ½ dl)

1 tsk Bagepulver

1 spsk. Sukker

Smørcreme

150g Blødt smør

100 g Flormelis (ca. 2 dl)

2 tsk Vaniljesukker

1 Æggeblomme

Bagetid

Ca. 6 min. ved 200° - traditionel ovn.

Chokoladeroulade

Pisk æg, æggehvide og sukker lyst og luftigt.

Bland kartoffelmel, kakao og bagepulver. Sigt melblandingen i æggesnapsen og vend det sammen.

Fordel dejen på en plade (ca. 30 x 40) med bagepapir.

Bag bunden midt i ovnen.

Strø sukker ud på et stykke bagepapir og vend den nybagte bund ud herpå - med undersiden opad.

Lad bunden køle af.

Smørcreme

Kom det bløde smør i en skål med flormelis og vaniljesukker og pisk det luftigt.

Pisk æggeblommen i.

Bred smørcremen ud på kagebunden og rul rouladen sammen fra den korte side.

Sæt rouladen tildækket i køleskabet i min. ½ time.