**Stegt Feta**

4.pers

225g. Feta

4 dl. Vand

2 spsk. Mel

1 æg

3 spsk. Rasp

2 spsk. Friskhakket persille

25g. smør

Dressing

5 dl. Yoghurt

2 spsk. Piskefløde

1 tsk. Tørret timian

1 tsk. Tørret oregano

0,5 fed knust hvidløg

Skær fetaen i 1,5 cm. Brede skiver og læg dem i vand i ca. 30 min.

Vend fetaskiverne i mel, så æg og til slut i en blanding af rasp og persille.

Steg dem gyldne i smør i en pande, ca. 3 min. På hver side

Anret de stegte fetaer på tallerknerne sammen med salat, agurkeskiver, tomatbåde og sorte oliven.

Hæld yoghurten til afdrypning i et kaffefilter (ca. 2 timer)

Rør den afdryppede yoghurt med fløde, timian, oregano og hvidløg.

Lad den stå tildækket og koldt i ca. 1 time

Rør dressingen op og smag den til.

Hæld lidt af dressingen på tallerkenen og server resten i en skål

# Krondyr som simremad

# 4 pers.

# 50 g Smør

# 400 g Krondyr i tern

# 2 Løg

# 2 fed Hvidløg

# 4 Knuste enebær

# 2 Laurbærblade

# 6 Store gulerødder

# 1 Lille Knoldselleri

# 3 dl. Portvin

# 5 dl. Vand

# 1 dl. Flydende vildtfond

# 2 dl. Fløde

# Salt & peber

# 600 g Bagekartofler

# 300 g Pastinakker

# 2.5 dl. Mælk

# 25 g Smør

# Salt & Peber

Skræl og skær løg og hvidløg ud i mindre stykker og brun det i smør i en stor gryde, sammen med kødet.

Kom enebær og laurbær ved og krydr godt med salt og peber.

Skræl gulerødder og knoldselleri og skær det i mindre stykker.

Kom det i gryden og vend det hele godt rundt.

Hæld portvin ved og lad det koge op.

Tilsæt derefter vand og fond, læg låg på og lad det simre ved lav varme i 35-45 minutter, til kødet er mørt.

Tilsæt evt. mere fond og vand, hvis der mangler væske.

Lige inden servering tilsættes fløde og retten varmes igennem.

Ønskes en lidt tykkere sovs, kan jævning tilføjes efter behov.

Skræl kartofler og pastinakker, skær dem i skiver, og kog dem i usaltet vand i ca. 20 min. Hæld vandet fra. Opvarm mælken i en gryde. Mos kartofler og pastinakker, og pisk dem efterfølgende med den varme mælk og en lille klat smør, og krydr med salt og peber.

Serveres med en god grov kartoffel- og rodfrugtmos og gerne med et rundhåndet drys friskhakkede urter og lidt fintrevet citronskal.

**Tarte Tatin med chokolade og vaniljeis**

4 pers.

5 stk. Æbler (gerne Cox Orange)

100 g Sukker

1 stk. Vaniljestang

50 g Smør

2.5 plader Butterdej

100 g Chokoladeknapper

0.5 l Vaniljeis

Skyl og fjern kernehus fra æblerne og skær dem i både

Hæld sukker på en tør pande og lad det karamellisere ved lav/middel varme til det er gyldent, men lad det ikke blive for mørkt, da karamellen også tilbereder videre i ovnen

Tilsæt vaniljekorn fra en vaniljestang samt smør til karamellen

Tag panden af varmen, læg æblebådende rundt i en cirkel på panden så hele panden er dækket

Rul optøede butterdejsplader sammen og læg den samlede butterdej på toppen af æblerne, som en form for låg over dem og karamellen

Bag Tarte Tatinen i ovnen i 5 minutter ved 220 grader alm. ovn og skru derefter ned til 160 grader i 10 minutter

Når Tarte Tatinen er færdig tages den ud af ovnen, vendes rundt på et fad i en hurtig bevægelse

Drys med chokoladeknapper mens tærten er varm så de smelter

Server Tarte Tatinen lun med en god kugle vaniljeis ovenpå.