**Dadler med bacon (4 pers.)**

**Ingredienser:** 12 dadler - 6 stk. bacon

**Fremgangsmåde**: Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Tag stenene ud af dadlerne. Del hver skive bacon i to og kom baconskiven rundt om dadlen. Læg de svøbte dadler på bagepapir på en bageplade eller i et ildfast fad.

Bag dem i ovnen i cirka 15-20 minutter (til de er sprøde).

**I**

**Indbagt svinemørbrad med hasselbagte kartofler og estragonsauce (4 pers.)**

**Indbagt svinemørbrad**

**Ingredienser**: 1 svinemørbrad ca. 500 g –1 spidskål – 250 g markchampignons – hvidløg – rosmarin - 250 g hakket kalv og flæsk - salt og friskkværnet peber - 1 dl hvedemel -1 æg – 1 dl piskefløde - 1 pakke butterdej - 1 æg til at pensle med - lidt smør til at dampe spidskål i

**Fremgangsmåde:** Spidskål befries for de yderste største blade. Der skal bruges 2-3 stk. til den indbagte mørbrad, resten af kålen skæres fint og gemmes til garniture. De hele blade koges i letsaltet vand til de er møre (et par minutter) og afkøles.

De rensede og hakkede champignons kommes i en gryde/pande *uden* fedtstof. De vil nu afgive en del væde (dette koges væk). Tilsæt revet hvidløg og fintskårne rosmarinblade og lad det stege med et par minutter.

Mørbraden afpudses, brunes hurtigt på hed pande, og afkøles. Rør det hakkede kød med salt og peber, tilsæt mel og æg. Rør farsen, til den er samlet og tilsæt de afkølede champignons. Til sidst røres piskefløden i. Farsen stilles koldt ca. en time.

På den udrullede butterdej lægges de helt tørre og kogte kålblade. Fordel et lag fars ovenpå. Placer den brunede mørbrad oven på farsen og smør resten af farsen over mørbraden. Rul den forsigtigt sammen og læg den med åbningen nedad på en bradepande. Pensles med sammenpisket æg, inden ”mørbradspakken” sættes i ovnen.

**Hasselbagte kartofler**

**Ingredienser:** 1 kg Vildmose kartofler (mellemstørrelse) - olie/smeltet smør til at pensle kartoflerne med - salt til at krydre med.

**Fremgangsmåde:** Vask kartoflerne godt, de skæres i fine skiver uden at skære dem helt igennem. Undlad at skrælle kartoflerne. Pensles med olie eller smeltet smør og bages i ovnen sammen med mørbraden.

Drys med salt inden servering.

Sæt kartofler og mørbrad i ovnen samtidig (varmluftovn 175°).

Tag mørbraden ud af ovnen, når kernetemperatur er 58° (ca. 40 min.). Mens mørbraden hviler på køkkenbordet (ca. 20 min.), steges kartoflerne færdig i den varme ovn, og kålen dampes i gryde/pande på komfuret og serveres varm som garniture.

**Estragonsauce**

**Ingredienser:**1 skalotteløg -10 sorte peberkorn -1 dl hvidvinseddike - 6 pasteuriserede æggeblommer -2 1/2 dl cremefraiche 38 % -100 g smør -Salt og friskkværnet peber -Balsamisk eddike til at justere smagen med 1 bundt frisk estragon

**Estragon-essens**: Skalotteløg, peberkorn og estragonstilkene koges i hvidvinseddiken ca. 15 min. Lad lagen køle af med krydderierne i. (Inden essensen tilsættes sies krydderierne fra)

**Fremgangsmåde**: De pasteuriserede æggeblommer røres med cremefraice i en tykbundet gryde. Under stadig piskning varmes saucen op til en cremet konsistens. Må ikke koge! Når den ønskede konsistens er opnået, tilsættes det kolde smør i små tern, smages til med salt, peber og estragonessens. Smagen kan evt. justeres med lidt balsamisk eddike. Lige inden servering tilsættes de hakkede estragonblade. Eventuelt kan saucen blendes med en stavblender.

### Vafler (10-12 stk)

**Ingredienser:** 350 g hvedemel - 3 tsk. bagepulver - ½ tsk. salt - 1 spsk. vaniljesukker - 75 g sukker - 2 æg - 1 dl solsikkeolie - 5 dl mælk

### Solbærskum: ½ dl piskefløde  - 2 spsk. flormelis - 3 spsk. solbærsyltetøj

**Fremgangsmåde:** Bland mel, bagepulver og salt sammen i en skål. Kom vaniljesukker og sukker i skålen med melblandingen. Tilsæt æg og olie. Pisk dejen sammen med en håndmikser eller på en røremaskine. Hæld mælken i, og pisk til en ensartet dej.

Tænd vaffeljernet, og bag vaflerne.

Pisk fløden til skum. Vend flormelis og solbærsyltetøj i skummet. Server vaflerne med solbærskum.

FOF/Uge7/Rødovre– Helle Rafn – www.hellerafn.dk