**Pizzasuppe**

100 g bacon i tern

Fedtstof til stegning

800 g hakket oksekød

2 løg i tern

3 peberfrugter i tern

250 champignon i kvarte

1 spsk. basilikum

2 spsk. oregano

5 fed hvidløg

2 dåser hakkede tomater

1,5l. vand

1 dåse tomatkoncentrat

200 g friskost naturel

2.5 dl fløde

2 oksebouillonterninger

Salt og peber

Start med at brune bacon i en stor gryde, tilsæt oksekødet, krydder med salt og peber. Tilsæt alle grøntsager og brun dem med. Tilsæt krydderier, bouillonterning, de hakkede tomater, vand og tomatkoncentrat. Kog det godt igennem. Tilsæt fløde og friskost. Lad osten smelte helt. Smag til med salt og peber.

Jeg serverer suppen med lidt revet ost på toppen.

**Pork Wellington**

600 g svinemørbrad

1 spsk. sennep, grov

1 spsk. Dijon sennep

250 g champignon, finthakket

1 løg, finthakket

2 fed hvidløg, finthakket

1 tsk timian, tørret

140 g parmaskinke

250 g butterdej

2 æggeblomme

Salt, sort peber, friskkværnet

1 spsk. olivenolie, til stegning

1 spsk. smør, til stegning

Puds mørbraden af for sener og pres den lidt sammen, så den er nogenlunde ensartet i form og tykkelse. Dup den tør med køkkenrulle.

Brun svinemørbraden af på en varm pande med smør og olie på alle sider. Tag af varmen og krydr med salt og peber og smør den op med en blanding af Dijon og grovkornet sennep, mens den stadig er varm. Lad den hvile, mens den trækker smag og forbered imens svampeblandingen.

Svampeblanding

Steg champignon, løg, hvidløg og timian under omrøring på panden ved mellemhøj varme. Kom ekstra smør på, hvis nødvendigt. Sauter til al væden er helt fordampet. Lad svampeblandingen køle af på en tallerken med et stykke køkkenrulle, som kan suge overskydende væde. Skift evt. køkkenrullen, så svampeblandingen ikke er våd.

Læg et stykke film på køkkenbordet og fordel den tørrede parmaskinke på filmen, så hvert stykke ligger en cm ind over det næste. Fordel svampeblandingen på skinken i et ensartet lag. Læg svinemørbraden på, rul den sammen til en pakke og luk enderne med skinke. Filmen bruges som en hjælp til at få pakken flot og ensartet og fjernes derefter

Butterdejsindpakning

Pak mørbrad med svampe og skinke ind i butterdej. Sørg for at lukningen er i bunden og er placeret på et stykke bagepapir. Sørg for at pakken er lukket godt hele vejen rundt – men vær opmærksom på ikke at bruge ekstra lag af butterdej.

Pensl med æggeblomme og skær derefter ridser i butterdejen med en skarp kniv, for en flot servering.

Bagning

Kom en pizzaplade eller bradepande i ovnen og varm den op til 225 grader, alm ovn.

Når ovnen er varm, skrues ned til 200 grader alm ovn, sæt stegen over på pizzastenen eller bradepande bag i ca. 30 minutter, til den har en kernetemperatur på 62 grader (brug gerne stegetermometer).

Lad derefter stegen hvile i 10 minutter, inden den skæres ud i tykke skiver med en skarp kniv.

**Råstegte kartofler**

1 kg kartoffel,

0,50 dl olivenolie

flagesalt

sort peber, friskkværnet

1 tsk timian, tørret

2 spsk. parmesan,

Skær kartoflerne i grove tern og vend dem godt i olie, salt, peber og timian.

Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i en forvarmet ovn ved 180 grader varmluft i ca. 30-40 minutter.

Vend dem et par gange undervejs.

3-5 minutter før de er helt færdige drysses de med parmesan

Bages færdig og er derefter klar til servering.

Tip til servering

Giv dem gerne et lille ekstra drys ost inden servering + fordel lidt friske krydderurter over, hvis I har.

**Æbleringe i beignetdej**

6 Æbler

1 spsk. Citronsaft, friskpresset

Beignetdej:

125 g Hvedemel

0.13 tsk. Bagepulver

0.25 tsk. Salt

1 tsk. Sukker

1.5 dl. Sødmælk

1 stk. Æg M/L, hele

1 spsk. Olie

1 spsk. Øl. pilsner

Olie, palmin eller raffinol til kogningen

50 g. Flormelis

De skyllede, skrællede æbler befries for blomst og stilk.

Kernehuset bores ud.

Æblerne skæres i 1 cm tykke skiver og pensles med citronsaft for ikke at blive mørke.

Mel, bagepulver og krydderier sigtes sammen og røres til jævning med mælken.

Et sammenpisket æg, olie og øl røres i.

Olien varmes til 185 grader C.

Æble ringene dyppes i dejen og kommes umiddelbart efter i fedtstoffet.

De koges lysebrune på begge sider, affedtes på gråt papir.

Serveres varme, drysset med flormelis.

Hvis dejen glider af æblerne, før de kommer i fedtet, må æblerne vendes i lidt tørt hvedemel, før de dyppes i dejen.