|  |  |
| --- | --- |
| **TUN- OG TORSKEROGNSFRIKADELLER**  5-6 personer  1 dåse tun i vand  1 dåse torskerogn  1 hakket løg  2-3 spsk. hvedemel  1 æg  REMOLADESOVS  2 dl cremefraiche 18%  Dild, purløg  3 spsk. finthakkede capers  8 finthakkede cornichoner  2 finthakkede drueagurker  1 spsk. ravigotte  1 tsk. citronsaft, salt og peber  PYNT  Lime, tomater, lidt agurk | Tunen findeles med en blender eller en gaffel. De øvrige ingredienser tilsættes. Farsen skal være fast. Formes til 10-12 frikadeller og steges som almindelige frikadeller.  REMOLADESOVS:  Alt hakkes fint, blandes og smages til.  Ved anretningen pyntes med limebåde og tomatbåde og lidt agurkeskiver skåret på skrå. Garner med lidt af sovsen og server resten til. |
| **FLUTE**  1dl vand  2 dl kærnemælk  50 g gær  100 g smør  1 tsk. salt  1 tsk. sukker  1 æg  500 g mel  PYNT  Sammenpisket æg | Smelt smørret i en gryde og tilsæt vand. Kom blandingen i en skål og tilsæt kærnemælk. Opløs gæren heri. Tilsæt æg salt, sukker og bland det sammen. Rør melet i lidt ad gangen og ælt dejen på bordet.  Dejen formes til flute eller små brød og pensles med sammenpisket æg. Lad dem hæve 30 minutter.  Bages ved 200 grader i 12-15 minutter. |
| **CHAMPIGNONFARSERET SVINEMØRBRAD**  **6-8 personer**  2 store mørbrad  25 g smør  5 dl vand + kalvefond  FYLD  250 g champignoner  100 g løg  6 soltørrede tomater i olie  1 tsk. timian  2 spsk. hakket persille  Salt, peber  2 tsk. hvedemel  SAUCE  2 dl piskefløde  1 spsk. syltede grønne peberkorn  Jævning, salt, peber | Mørbraden afpudses for sener og flækkes uden at skære helt igennem på langs og bank dem let med hånden.  FYLD: Svits finthakkede champignoner og fintsnittet løg i olien fra tomaterne. Skær tomaterne i mindre stykker og rør dem i champignonblandingen sammen med timian og hakket persille. Smag til med salt og peber, drys mel på og varm det igennem. Fordel fyldet på mørbraden og rul den fast sammen som en roulade. Bind garn omkring. Brun kødet godt på alle sider i smør og olie på en pande og læg det derefter i et ovnfast fad. Kog panden af med vand og hæld det over kødet. Dæk fadet med folie og sæt det i ovnen ved 200 grader i ca 30 minutter.  SAUCE: bland stegesky, fløde og peberkorn. Giv det et opkog og jævn saucen. Smag til med salt og peber og server den til det skiveskårne kød.  Server kartofler og rosenkål til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ROSENKÅLSSALAT**  200 g rosenkål  1 banan  2 klementiner  MARINADE  2 spsk. olie  2 spsk. vand  1 spsk. eddike  1 spsk. citronsaft  1 spsk. sukker | Fjern de yderste blade fra rosenkålen og snit dem fint eller pil bladene fra hinanden. Skær bananen i små tern og del klementinerne i både.  MARINADEN  Kom det hele i en melryster og ryst det godt sammen. Smag til.  Bland salaten og hæld marinaden over. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MOKKALAGKAGE**  3 æg  125 g sukker  2 spsk. vand  ½ tsk. bagepulver  50 g hvedemel  70 g kartoffelmel  FYLD  7½ dl piskefløde  3 spsk. pulverkaffe  3 spsk. farin  GLASUR  2 dl flormelis  3 spsk. stærk kaffe  PYNT  Ca. ½ l piskefløde  Valnødder, chokoladekringler | Pisk æg og sukker 10 minutter. Tilsæt 2 spsk vand. Bland mel og bagepulver og sigt det i dejen. Rør det sammen. Kom dejen i 3 lagkageforme som bages ved 225 grader i ca 6 minutter. Vend bundene ud på sukkerstrøet bagepapir.  FYLD  Pulverkaffe og farin kommes i piskefløden og det hele piskes til skum. Bundene lægges sammen med mokkaflødeskum, gem 1/3 til pynt. Stil kagen koldt et par timer. Rør glasuren som smøres på kagen og sprøjt flødeskum på kanten. Pynt med valnødder og chokoladekringler. |