**Osso Buco**

8 okseskank

60 g hvedemel

2 løg, finthakket

3 fed hvidløg, finthakket

4 gulerod, finthakkede

4 stængler bladselleri, finthakkede

2 dåser hakkede tomater

3 spsk. tomatpuré

3 dl tør hvidvin

3 laurbærblade

7 dl oksebouillon

2 spsk. olivenolie, til stegning

salt

sort peber, friskkværnet

Safranrisotto

1 løg, finthakket

2 fed hvidløg, finthakket

3 dl risotto ris

1 knivspids safran, stødt

2 dl hvidvin

5 dl grøntsagsbouillon

50 g parmesan, friskrevet

0,50 øko citron, fintrevet skal

1 spsk. smør

salt

sort peber, friskkværnet

Gremolata

3 dl persille, finthakket

2 fed hvidløg

1 øko citron, fintrevet skal

Dup kødet tørt med køkkenrulle og vend det i hvedemel, blandet med salt og peber.

Varm olie op i en gryde, brun okseskankerne på begge sider, et par stykker ad gangen, og læg dem efterhånden til side på en tallerken.

Kom nu lidt mere olie i gryden og sauter løg og hvidløg, til de er klare og bløde.

Tilsæt gulerødder og bladselleri og lad dem sautere med i nogle minutter.

Tilsæt hakkede tomater, tomatpuré, hvidvin og laurbærblade.

Fordel kødstykkerne i gryden, hæld bouillon over og læg låg på.

Lad det simre i de næste 3 timer – og efter ca. 21⁄2 time er det tid til at lave risotto og gremolata.

Evt. 45 min i trykkoger

Safranrisotto

Smelt smør i en gryde og sauter løg og hvidløg heri, til løgene er bløde og klare.

Rør risottoris og safran i blandingen og hæld hvidvin over.

Rør rundt, til risene har suget alt væden, og tilføj derefter 1 dl grøntsagsbouillon ad gangen, til risene er møre.

Rør til sidst friskrevet parmesan i og smag til med revet citronskal, salt og peber.

Gremolata

Bland persille og hvidløg, kom det i en skål og bland det med revet citronskal.

Server ossobuco med risotto og et drys gremolata.

Server med bagte peberfrugt med kapers

**Pebersalat med kapers**

4 røde snackpeber

Dressing

2 flåede tomater

5 blade frisk basilikum

10 blade frisk mynte

1 fed hakket hvidløg

0,5 spsk. Citronsaft

2 spsk. Olivenolie

Salt, peber

2 spsk. Kapers

evt. persille

Peberfrugten grilles i ovnen 10 min.

Skinnet pilles af og frugterne skæres i strimler

Vendes i dressing og anrettes med kapers

**Lemmon Pie**

Tærtebund

240 g hvedemel

50 g flormelis

1 knivspids salt

120 g smør

1 æg, sammenpisket

Citroncreme

2 æg

2 æggeblomme

125 g sukker

1,50 dl citronsaft

0,50 øko citron, lidt fintrevet skal herfra

1 spsk. majsstivelse

50 g smør, skåret i små tern

Marengs

150 g sukker

0,50 dl vand

75 g æggehvide

1 knivspids salt

1 tsk øko citron, saft

Tærtebund

Kom hvedemel, flormelis, salt og smør i en foodprocessor og kør det lynhurtigt til det er ensartet.

Kom i en skål og saml dejen med sammenpisket æg og evt. lidt koldt vand, hvis nødvendigt.

Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir og sæt den i køleskab i 30 minutter.

Tryk dejen fast i en smurt tærteform på 24 cm i diameter og prik huller i dejen med en gaffel.

Kom et stykke bagepapir over tærtedejen og fyld den med bagekugler, tørrede bønner eller lign i formen.

For bag dejen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 10 minutter.

Tag fyldet og bagepapiret af og bag tærtebunden videre i 7-10 minutter til den er let gylden.

Citroncreme til Citrontærte

Kom æg og æggeblommer, sukker, citronsaft og skal samt majsstivelse i en gryde og pisk det godt sammen, mens det varmes op ved middelvarme til det simre og tykner.

Tag af varmen og pisk smørret i lidt ad gangen.

Fordel cremen i den færdigbagte tærtebund og sæt på køl.

Marengs

Kom vand og sukker i en gryde.

Kog op til præcis 118 grader, brug et sukkertermometer.

Pisk æggehvider stive og luftige med en håndmikser.

Pisk sukkerlagen i de luftige æggehvider en tynd stråle og pisk til sidst salt og citronsaft i.

Pisk videre i 10-12 minutter til din marengs er skinnende blank og luftig.

Kom marengsen i en sprøjtepose med en stor stjernetyl og sprøjt mange tætte marengstoppe på kagen.

Brænd marengstoppene med en gasbrænder, til de har en smuk farve.

**Brownie**

125 g smør

250 g mørk chokolade

4 stk. æg

200 g sukker

150 g brun farin

4 spsk. kakao (bagekakao)

3/4 tsk. groft salt

2 tsk. vaniljesukker

70 g hvedemel

Start med at smelte chokolade og smør sammen i en gryde eller over et vandbad.

Lad det køle helt af.

Tænd ovnen på 175 grader alm. ovn (dvs. over-og under varme).

I en skål piskes æg, sukker og brun farin.

Pisk 2-3 minutter, til det er luftigt og skummende.

Brug gerne en håndmikser eller en røremaskine med piskefunktion.

Vend chokolade-blandingen (den skal være helt kold) i æggemassen.

Vend det forsigtigt sammen.

Tilsæt nu resten af ingredienserne og vend det forsigtigt sammen, så luften ikke mases ud af æggemassen.

Du kan med fordel si ingredienserne i, hvis der er klumper i de tørre ingredienser.

Beklæd en form med bagepapir.

Fordel kagedejen der. Dejen skal være cirka 2-3 cm høj.

Brownien bages midt i ovnen i cirka 20-25 minutter.

Prik i den med en gaffel. Der skal hænge lidt kagedej ved, men må endelig ikke blive bagt for meget.

Det er meningen, at den skal være lidt underbagt i midten – uden at være flydende.

Lad brownien køle helt af.

Allerhelst på køl i minimum 3 timer – gerne natten over.