|  |  |
| --- | --- |
| **MINISTRONE**6 personer100 g bacon1 løg2 gulerødder150 g spidskål2 porrer1 dåse hakkede tomater1 spsk tomatpure1½ l vand + grøntsagsfound4 laurbærblade1 tsk tørret timian 1½ dl suppenudlerpersille | Skær bacon i små tern. Hak løget, skær gulerødderne i tern, snit kålen fint og skær porrerne i ringe. Rist baconen i en gryde og svits løg, gulerødder og porrer og spidskål heri. Tilsæt vand og grøntsags found, hakkede tomater med væde og pure, laurbærblade, timian og salt. Kog suppen ved svag varme ca 15 minutter. Kog nudlerne i vand i en anden gryde. Ved serveringen tilsættes nudlerne og smag til. Server hakket persille til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **BRASIERET SVINEKAM MED PORTVINSSSAUCE**6 -8 personer1½ kg kam uden svær15 g smør1 spsk olie2 skalotteløg2 gulerødder3 stilke bladselleri1 dl portvin3 dl vand1 dl appelsinsaftsalt, 2 kviste persille2 tsk maizenamel. Evt lidt piskeflødeRåstegte kartofler**GLASKÅLSALAT**250 g glaskål½-1 icebergsalat50 g sesamfrøMARINADE1 lille løg1 spsk vineddike1 spsk vand3 spsk oliesalt, peber **RÅSTEGTE KARTOFLER**800 g kartofleroliesalt, timian  | Rens urterne og skær dem i mindre stykker. Krydr svinekammen med peber. Smelt smørret til det er gyldent og kom olien i en gryde. Brun kødet heri på alle sider. Tag det op. Sauter grønsagerne et øjeblik og tag dem op. Læg kødet tilbage i gryden og tilsæt portvin, vand, appelsinsaft og salt og persillekviste. Steg kødet ved svag varme i ca 40 minutter. Vend den efter halv stegetid og læg urterne tilbage i gryden. Tag kødet op og hold det varmt. Lad det hvile ca 20 minutter.Ved serveringen skæres det i tynde skiver. PORTVINSSAUCENFjern persillekvistene og si grønsagerne fra. Lad skyen koge uden låg ca 5 minutter. Jævn skyen let med maizena udrørt i koldt vand. Lad saucen koge og smag til med salt og evt portvin og lidt fløde. Glaskål rives groft. Salaten snittes fint. Sesamfrø ristes på en tør pande. Bland kål og salat og læg det i en skål. Drys med sesamfrø. Løget hakkes fint og blandes med vineddike, vand, olie, salt og peber. Marinaden hældes over salaten.Server salaten til i en skål. Kartoflerne skrælles og skæres i grove tern. Olien varmes på en pande og kartoflerne steges heri til de er sprøde og gyldne. Krydr med salt og timian. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MARIEBOLLER**MØRDEJ125 g mel40 sukker75 g smør1 æggeblommeVANDBAKKELSESDEJ125 g smør125 g mel2½ dl vandCa 4 ægVANILJECREME4 æggeblommer4 spsk sukker 1 spsk vaniljesukker5 blade husblas½ l piskefløde | MØRDEJDet hele blandes og æltes hurtigt sammen. VANDBAKKELSEBring vand og smør i kog. Tag gryden fra varmen og hæld melet i. Blandingen varmes igen til den slipper gryde og ske. Pisk æggene i lidt ad gangen. DET ER IKKE SIKKERT ALT ÆGGET SKAL BRUGES. Dejen skal være så fast at den kan danne mønster. Sprøjt ca 16 runde kager ud på bagepapir. Mørdejen rulles ud og udstikkes i 16 store runde kager. Skal kunne dække vandbakkelsen. Læk en skive mørdej på hver af vandbakkelserne. Bages ved 200 grader i ca 20 minutter. OBS OVNEN MÅ IKKE ÅBNES. CREMESæt husblassen i blød i rigeligt koldt vand. pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker godt. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i 2 spsk vand og pisk det i æggeblommerne. Vend flødeskum i cremen. Del de bagte kager som en bolle og fyld dem med creme. Læg låget på og sigt med flormelis.  |