**Løgsuppe med ostebrød**

40g Smør

5 stk. Zittauerløg i tynde ringe

1 spsk. Hvedemel

1 l. Vand

3 spsk. Koncentreret grøntsagsfond
eller kyllingefond

¾ tsk Groft salt

 Friskkværnet peber

2 skiver Landbrød (ca. 100 g)

175g. Revet ost

Lad smørret blive gyldent i en gryde.

Steg løgene ved jævn varme i ca. 8 min. - rør af og til.

Skru op til kraftig varme og steg løgene i yderligere ca. 2 min. til de er let gyldne. Drys løgene med mel og rør godt rundt i ca. ½ min.

Tilsæt vand, koncentreret fond, salt og peber og bring suppen i kog.

Lad den koge ved jævn varme og under låg i ca. 3 min.

Fordel løg og suppe i 4 dybe tallerkener eller ovnfaste portionsskåle.

Del brødskiverne i 4 halve og læg, lige inden serveringen, en halv skive landbrød i hver suppeskål.

Drys med ost - på brødet og også gerne lidt ud i suppen.

Gratiner løgsuppen midt i ovnen og server straks.

Gratinering

Ca. 10 min. ved 225° - traditionel ovn.

**Koteletter i fad**

1 kg. Kartofler

4 stk. Løg

4 stk. Koteletter

1 stk. æg

 Rasp

2pk. Bacon

0,5l. Piskefløde

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver.

Pil løgene og skær dem i tynde skiver.

Paner koteletterne i æg og rasp.

Steg dem blidt på en pande.

Læg de skivede kartofler i et smurt ildfast fad.

Krydr med salt og peber.

Læg løgene ovenpå.

Tilsæt piskefløde.

Læg de panerede koteletter øverst og dæk dem med bacon.

Steg det i ovnen ved 200°C i ca. 1 time.

Dæk bacon med folie de første 40 min.

**Gammeldags dansk æblekage med gele**

Æblegrød til æblekage:

500g. Madæbler

0.5dl. Vand

100g. Sukker

0.5 Vaniljestang,
kornene heraf

 Æblekagerasp:

75g. Rasp

50g. Sukker

50g. Smør

75g. Makroner

2dl. Piskefløde

50g. Ribsgele

Skyl madæblerne og skræl dem.

Skær dem i små stykker og put dem op i en gryde.

Tilsæt ½ deciliter vand.

Sæt gryden med vand og æblestykker på en kogeplade, læg låg på og skru op helt op for varmen.

Flæk evt. en vaniljestang, skrab kornene ud og put dem ned til æblerne i gryden.

Når indholdet i gryden koger, skru ned på middelvarme og behold låget på gryden.

Kog æblestykkerne i ca. 10 minutter, til de er helt bløde.

Sluk for pladen og tag gryden væk fra varmen.

Hæld de kogte æbler over i en skål.

Rør det til mos og tilsæt ca. 100 g. sukker (madæbler).

Sæt skålen i køleskabet.

Hæld 75 g. rasp og 50 g. sukker i en anden skål og bland det sammen.

Smelt smørret på en pande og brun raspen ved middelvarme.

Pas på at det ikke brænder på. Rør hele tiden i det.

Tag panden af varmen, sluk for pladen og hæld den brunede rasp i en skål.

Put marengs eller makroner i en plasticpose og knus dem med noget tungt, f.eks. en kagerulle.

Hæld fløden i en skål med høje sider.

Pisk fløden stiv med et piskeris eller en elpisker.

Find en gennemsigtig glasskål frem og læg først et lag æblemos i skålen. Derefter et lag rasp og et lag knust marengs/makron og så igen et lag æblemos osv. Det øverste lag skal være rasp.

Læg flødeskummen ovenpå kagen. Pynt med røde geléklatter og server.