**Brød med svampe, bacon og flødeost – 8 personer**

**Ingredienser:** 200 g bacontern -100 g smør – 4 finthakkede skalotteløg - 8 skiver brød - 800 g svampe - 400 g flødeost naturel - 4 spsk. fintklippet purløg

**Fremgangsmåde:** Kom baconternene på en kold pande og steg dem ca. 2 min. ved kraftig varme.

Skru ned til jævn varme, tilsæt løg og steg til baconen er gylden og sprød. Lad bacon-blandingen dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Kom halvdelen af smørret på panden og steg brødskiverne ca. 1 min. på hver side ved jævn varme. Tag dem af varmen. Kom resten af smørret på panden og steg svampene ved kraftig varme og under omrøring i ca. 2 min. Vend bacon-blandingen i svampene.

Smør brødene med flødeost og fordel svampe-baconblandingen herpå.

Drys med purløg og server straks.

**Roastbeef med søde kartoffelfritter, tomat-æble-salat og hjemmelavet bearnaisesauce**

**Ingredienser** **til søde kartoffelfritter** (10 personer): 10-20 søde kartofler (afhængig af størrelse) – olivenolie – salt – peber

**Ingredienser** **til roastbeef** (10 personer): Ca. 2,5 kg roastbeef – salt – peber - smør eller olie til stegning

**Ingredienser til salat** (10 personer): 5 æbler – 10 tomater – 2 rødløg – frisk basilikum – 10 spsk. olivenolie – 5 spsk. mørk balsamicoeddike

**Søde kartoffelfritter:** Tænd ovnen på 200º varmluft. Skræl kartoflerne, og skær dem i tynde bjælker. Vend dem med olie, salt og peber. Læg dem på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ovnen i ca. 35 minutter, til de er møre.

**Roastbeef:** Krydr roastbeefen med salt og peber, og brun den godt på alle sider i smør og olie i en gryde. Læg stegen i et ovnfast fad og steg den i ovnen sammen med kartoflerne i ca. 20 min. Brug et stegetermometer. Roastbeefen er færdig, når den har en centrumstemperatur på 62 grader.

Tag stegen ud af ovnen, pak den ind i alufolie, og lad den hvile i ca. 20 minutter.

**Tomat-æble-salat:** Skyl æbler og tomater , og skær dem i tynde skiver. Pil rødløg, og skær dem i tynde både. Bland æble, tomat og rødløg i en skål. Hak basilikum fint, og rør det sammen med olie og balsamico. Hæld dressingen over salaten.

**Bearnaisesauce – 4 personer**

**Ingredienser: 2**50 g smør - 3-4 spiseskefulde god eddike - 3-4 spiseskefulde hvidvin kan erstattes med vand -2 skalotteløg - 1 bundt estragon eller 2 spsk. tørret - 1 lille håndfuld kørvel -3/4 æggeblommer - lidt citronsaft – salt – hvid peber – cayenne peber

### Fremgangsmåde: *Klaret smør*:

Klar smørret ved langsomt at opvarme smørret. Når smørret er smeltet hældes den klare del over i en ny beholder og det hvide bundfald kasseres

#### Bearnaiseessens: Stokke fra den friske estragon, eddike, hvidvin, finhakket løg, lidt salt og peber kommes i en gryde og koges ind til lidt under halvdelen er tilbage. Si essensen over i en ny gryde.

#### Samling af Bearnaisesaucen: Du kan nu vælge en af to veje: den første hvor du pisker saucen sammen i en gryde over et vandbad for at undgå at saucen skiller eller den anden måde direkte på kogepladen på laveste varme

* Pisk æggeblommerne i gryden med essensen til det skummer og tykner lidt
* Pisk herefter smørret i en skefuld ad gangen til at starte med (6-7 skefulde) og derefter i en meget tynd stråle
* Umiddelbart før servering smages til med citronsaft, salt, peber og lidt cayennepeber
* Til sidst tilsættes de hakkede estragonblade og evt. kørvel

**Små marengskager med lemoncurd –** 10 stk.

**Ingredienser:** 5 æggehvider – 110 g sukker – 110 g flormelis – 11/4 tsk. majsstivelse – 11/4 knsp. salt – 70 g usaltede pistacienødder uden skal – 3 dl. piskefløde - moden mango – 125 g blåbær –granatæblekerner – 225 g lemoncurd – 1 håndfuld citronmelisse

**Fremgangsmåde**: Tænd ovnen på 120°. Læg bagepapir på en bageplade. Pisk æggehvider stive med en elpisker eller i en røremaskine. Tilsæt sukker lidt ad gangen, til marengsen er helt stiv og blank. Vend forsigtigt flormelis, majsstivelse, salt og grofthakkede pistacienødder i marengsen med en dejskraber. Gem lidt af pistacienødderne til pynt. Smør marengsmassen ud på bagepladen i passende store fuglereder, og lav en fordybning i hver fuglerede med bagsiden af en ske.

Bag marengskagerne i ovnen i 1 time, sluk så for ovnen, men lad marengskagerne køle af, mens de stadig står i ovnen.

Pisk fløden til blødt skum med en elpisker. Skræl mangoen, og skær frugtkødet i tern. Skyl blåbær.

Læg 1 spsk. lemoncurd på hver marengskage, og top med flødeskum, mango, blåbær og granatæblekerner. Pynt med pistacienødder og evt. citronmelisse. Servér kagerne straks.