Rødovre, 18.01.11

**HOT-SUPPE**

250 g champignon

1 frisk chili

1 l hønsebouillon

3 spsk. vineddike

3 spsk. soya

1 dåse bambusskud

300 g kogt kylling

125 g ærter

Rens og snit champignonerne fint. Snit chilien (uden kerner) fint og kog begge dele i bouillon (vand + hønsefond)

Tilsæt vineddike + soya lad det koge ca. 5 minutter ved svag varme. Tilsæt små stykker kylling og bambusskud og ærter. Lad det blive gennemvarmt.

Server straks

**MØRBRAD MED GORGONZOLASAUCE**

1 svinemørbrad

smør/olie

SAUCE

1 rød peberfrugt

1 skalotteløg

10 g smør

150 g gorgonzola

2 dl fløde 13 %

oregano

Pus mørbraden af for sener og hinder og skær den ud på skrå til bøffer. Pres dem ledt med snitfladen opad. Steg bøfferne 2-3 minutter på hver side. Krydr med salt og peber. Gem stegeskyen.

Hold dem varme.

SAUCE

Rens peberfrugt og løg og skær dem i små tern. Svits dem i smør i en gryde. Tilsæt gorgonzola i mindre stykker og lad det smelte under omrøring. Hæld fløden i og lad det koge nogle minutter. Hæld dl vand på stegepanden fra bøfferne og hæld det i saucen. Smag til med basilikum og salt.

**GRØNSAGSGRATIN**

500 g kartofler

6 groftrevne gulerødder

3 groftrevne persillerødder

2 dl hakket persille

1 tsk. salt, peber

 l Mornaysauce

Riv de skrællede kartofler, skyl dem i koldt vand og tør dem godt. Læg grønsagerne lagvis med persille i et smurt ovnfast fad. Drys med salt og peber.

Hæld Mornaysauce over.

Bag gratinen ved 200 grader i ca. 40 minutter.

**LAGKAGE MED HINDBÆRCREME**

3 æg

1 dl sukker

1 dl hvedemel

1 dl mandelmel

1 tsk. bagepulver

CHOKOLADECREME

150 g chokolade

1dl piskefløde

1 spsk. Grand Manier

4 dl piskefløde

HINDBÆRCREME

1 dl piskefløde

250 g mascarpone

1 dl flormelis

1 spsk. vaniljesukker

200 g frosne hindbær

PYNT

Chokoladecreme

2 dl piskefløde

lidt høvlet chokolade

Pisk æg og sukker i 10 minutter til det er tykt og skummende.

Bland mel, mandelmel og bagepulver og sigt det i æggemassen. Fordel dejen i 2 lagkageforme og bag dem ca. 10 minutter ved 200 grader.

CHOKOLADECREM:

Hak chokoladen. Varm 1 dl fløden den skal ikke koge. Hæld den varme fløde over chokoladen og rør til den er smeltet. Tilsæt Grand Manier. Afkøl cremen. Pisk 4 dl fløde let og rør 4-5 spsk. i chokoladecremen Kom det hele i skålen med flødeskum og vend det sammen.

HINDBÆRCREME:

Pisk mascarpone, flormelis og vaniljesukker. Pisk fløden let og rør den i mascarponecremen. Tilsæt de frosne hindbær.

Læg en lagkagebund i en springform og smør hindbærcremen på. Læg en bund over. Pisk den kolde chokoladecreme og fordel halvdelen på bunden. Læg den øverste bund på. Dæk kagen med chokoladecreme (der må gerne være noget tilbage) Pynt med flødeskum, chokoladecreme og høvlet chokolade.