|  |  |
| --- | --- |
| **ÆRTESUPPE**  2 tsk olie+ 2 tsk smør  1 hakket løg  1 courgette i tern  3 dl ærter  500 g broccoli  Salt, peber, kørvel, persille  6 dl vand+1 spsk grønsagsfound  2½ dl fløde 9%  4 skiver ristet rugbrød | Varm olie og smør i en gryde og sauter løgene heri et par minutter (skal ikke tage farve). Skær courgetter i tern og broccoli i små buketter og kom det i gryden sammen med ærterne. Rist videre (ved svag varme) i ca 3 minutter. Tilsæt kørvel og persille og hæld vand og found over. Lad det hele småsnurre i 20-30 minutter til grønsagerne er meget møre. Blend suppen. Giv den et opkog med fløden og smag til.  Server ristet rugbrød til. Rist det på en pande med lidt smør. Udstik gerne rugbrødet. |
| **NAKKEKAM STEGT SOM VILDT**  4-6 personer  Ca 700 g nakkefilet  1 tsk salt, peber  Ca 6 knuste enebær  15 g smør  1½ dl vand  1 dl kaffefløde  1 tsk maizena  1 spsk ribsgele  Evt kulør  Kartofler, waldorfsalat, tranebærsyltetøj  WALDORFSALAT  2 æbler i tern  2 stilke bladselleri i skiver  vindruer  40 g hakkede valnødder  1 dl piskefløde  ½ dl mayonnaise  KOMPOT AF TRANEBÆR OG PÆRER  8 personer  2 pærer  250 g tranebær  2 dl sukker  1 spsk vaniljesukker  2 dl vand | Kødet gnides med salt, peber og knuste enebær. Brunes i smør i en gryde. Vand, fløde, maizena blandes og hældes over kødet. Tilsæt ribsgele. Småsteger under låg ¾ - 1 time til kødet er mørt. Saucen smages til, tilsæt evt mere væde.  Server kartofler, waldorfsalat og tranebærsyltetøj til.  WALDORFSALAT  Æblerne skæres i tern. Bladsellerien i tynde skiver. Druerne halveres og stenene fjernes.  Fløden piskes til let skum, som blandes med mayonnaise. Æbler, bladselleri og de fleste af druerne blandes og det vendes i mayonnaise-blandingen. Pynt med hakkede valnødder og resten af druerne.  TRANEBÆR KOMPOT  Skyl tranebærrene og fjern de evt dårlige. Skræl pærerne og skær dem i små tern. Smelt sukkeret i en gryde og kom vaniljesukker, tranebær og pærestykker i.  Tilsæt vand og giv det et opkog. Lad kompotten stå og simre 10-15 minutter til tranebærrene er bristet og pærerne kogt lidt ud. |
| **MARCIPANKAGE**  6-8 personer  200 g smør  250 g sukker  5 æg  250 g marcipan  75 g mel  PYNT  50 chokolade, pistacienødder  ISCREME  2 æggeblommer  2 spsk sukker,  1 spsk vaniljesukker  ¼ l piskefløde | Rør smør og sukker godt. Rør 5 æg i et ad gangen. Riv 250 g marcipan og rør det i sammen med melet. Hæld dejen i en bradepande med bagepapir. 20x30 cm. Bag kagen ved 175 grader i ca 40 minutter. Når kagen er kold lægges smeltet chokolade på toppen. Pynt med lidt pistacienødder. Server iscremen til.  ISCREME  Pisk æggeblommer og sukker og vaniljesukker godt. Pisk fløden til skum og vend den i de piskede æggeblommer. Sæt det i fryseren gerne 2 timer. Rør i det et par gange under vejs. |