|  |  |
| --- | --- |
| **ÆRTESUPPE**2 tsk olie+ 2 tsk smør1 hakket løg1 courgette i tern3 dl ærter500 g broccoliSalt, peber, kørvel, persille6 dl vand+1 spsk grønsagsfound2½ 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 personerCa 700 g nakkefilet1 tsk salt, peberCa 6 knuste enebær15 g smør1½ dl vand1 dl kaffefløde1 tsk maizena1 spsk ribsgeleEvt kulørKartofler, waldorfsalat, tranebærsyltetøjWALDORFSALAT2 æbler i tern2 stilke bladselleri i skiver vindruer40 g hakkede valnødder1 dl piskefløde½ dl mayonnaiseKOMPOT AF TRANEBÆR OG PÆRER8 personer2 pærer250 g tranebær2 dl sukker1 spsk vaniljesukker2 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. WALDORFSALATÆblerne 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 KOMPOTSkyl 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 personer200 g smør250 g sukker5 æg250 g marcipan75 g melPYNT50 chokolade, pistacienødderISCREME2 æggeblommer2 spsk sukker, 1 spsk vaniljesukker¼ 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. ISCREMEPisk 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. |