**Græskarsuppe**

15 personer

4 stk. Græskar

8 Løg

2 hele hvidløg

0,5 l fløde

1 pose gulerødder

4 tomater

Franskbrød

Ost

Olivenolie

2 hønsebouillon terning

Salt og peber

2 poser rosenkål

Skær græskar og grønsager i mindre stykker og kom i bradepande med bagepapir, hæld lidt olie, salt og peber over.

Skær toppen af de hele hvidløg, kom dem i stanniol og læg på bradepande med grønsager.

Bag i forvarmet ovn 200C⁰ i 40 minutter, tomat og hvidløg kun 30 minutter.

Tag derefter grønsager og hvidløg ud og kom I gryde og blend det til suppe, kom bouillonterninger og fløde i, spæd evt. med vand

Steg rosenkål på pande med olie, salt og peber.

Kom rosenkål i ovn og bag til de er sprøde/ cruncy.

Rist franskbrød på pande med smør, vend og kom ost på og klap sammen.

Rist græskar frø og brug som pynt.

**Mørbrad gryde**

15 personer

2 stk. Mørbrad (okse)

4 løg

2 bdt. forårsløg

2 pakker brun champignon

Salt og peber

Hvidløg pulver

Sød paprika

2 spsk. Soyasovs

Skær Løg og steg på pande i 5 minutter.

Tilsæt herefter mørbrad der er afpudset og skåret i 2 cm strimler.

Når kødet er brunet tilsæt krydderier.

Skær brune champignon i skiver og læg på pande, tilsæt lidt vand og bring det hele i kog.

Når kød er færdig tilsæt soyasovs og skiveskåret forårsløg og server med hvidløgs kartoffelmos.

Hvidløgs kartoffelmos

5 kg kartofler

0,5 l fløde

100g smør

1l mælk

5 fed hvidløg

Muskatnød

Salt og peber

Skræl og kog kartoflerne.

Mos herefter kartoflerne og kom smør og fløde, bring det i kog kom lidt mælk i ad gangen hvis den er for tyk.

Smag til med salt, peber og hvidløg.

**Gulerodskage.**

5 personer.

100g hvid sukker

95g brun sukker

1,5dl olie

2 æg

130g mel

1 tsk kanel

1 tsk natron

Knivspids salt

3 gulerødder

Vanilje ekstrakt

50g valnødder

80 ml fløde

100g flødeost

Hvid og brun sukker samt olie blandes sammen, tilsæt 1 æg ad gangen under omrøring.

Bland mel, kanel og natron sammen og kommes i sukkerblandingen ad 3 omgange.

Riv gulerødder og kom I dejen

Knus valnødder groft og kom I dejen.

kom 1 teske Vanilje ekstrakt i.

Hæld dejen i en smurt springform, sættes i forvarmet ovn på 180C⁰ I 45 minutter.

Pisk fløde til skum, og arbejde med flødeost så den bliver blød, kom dem sammen og fordel over Gulerodskage.

Pynt evt. med kanel og valnødder.