Rødovre, 23.02.10

|  |  |
| --- | --- |
| **PORRETÆRTE MED** **MANDLER**  **6-8 personer**  75 g smør  150 g mel  2 spsk. kærnemælk  4 spsk. reven ost  FYLD:  3 porre  100 g skinke i tern  2 æg  2 dl mælk  salt  25 g mandler | Smør, mel og kærnemælk æltes hurtigt sammen.  Dejen rulles ud og en tærteform beklædes hermed.  Bunden drysses med reven ost.  Bages ca 15 min ved 200 gr.  Snit porrerne fint.  Fordel porre og skinke på den for bagte bund.  Æg, mælk og salt piskes sammen og hældes over.  Mandlerne smuttes og hakkes groft og drysses over.  Bages ved 200 °C i ca. 20 min. |

|  |  |
| --- | --- |
| **SVINEKAM MED LØG OG SELLERI**  6 personer  1 kg svinekam  1 dl finthakket løg  1 dl finthakket bladselleri  2 spsk. smør  2 spsk. tomatpuré  2 spsk. æbleeddike  2 spsk. sirup | Svits løg og selleri i smør. Tilsæt tomatpuré, eddike og sirup. Lad det simre et par minutter. Gnid kødet med salt og peber. Pensl med kryddersaucen og læg kødet i en stegepose. Steg kødet ved 175 grader i ca. 1 time.  Tag kødet ud af posen og brun ved 250 grader.  Tilbered en sauce af stegeskyen fra stegeposen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GRATINEREDE BAGTE KARTOFLER**  4 bagekartofler  1 dl varm fløde 13%  2 spsk. smør  1 dl fintsnittet porre  tsk. salt, peber, paprika  4 skiver bacon  2 spsk. parmesanost  2 spsk. reven ost | Skrub kartoflerne og dup dem tørre. Prik et par huller i hver kartoffel med en gaffel. Bag kartoflerne ved 200 grader i en time eller til de er møre. Skær et tyndt låg af kartoflen og grav indmaden ud med en ske. Rør den varme fløde, fedtstof og porre i mosen. Smag til med salt og krydderier. Steg baconen sprød og knus den og bland det med mosen. Fordel fyldet i de 4 skaller. Bland de 2 slags ost og drys det over.  Gratiner kartoflerne ved 225 grader i ca. 15 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RØDBEDESALAT**  1/4 kinakål  2-3 kogte rødbeder  1/4 agurk  DRESSING  1 dl creme fraiche  1-2 spsk. fransk sennep  purløg, salt | Kålen snittes fint. Rødbederne koges 30 - 45 minutter (til de er møre) Skyl de kogte rødbeder i koldt vand. Gnid skindet af rødbederne og lad dem blive kolde. Snit dem fint. Snit agurken fint. Bland salaten og vend dressingen i.  DRESSING  Det hele røres sammen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **IRISH KAFFE-FROMAGE**  **6-8 personer**  6 blade husblas  8 æggeblommer  6 spsk. flormelis  3 spsk. farin  6 tsk. pulverkaffe  dl whisky  l piskefløde  3 æggehvider | Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommerne med flormelis og farin. Pisk pulverkaffen ud i dl whisky og bland det i æggemassen. Pisk fløden til flødeskum og æggehviderne stive (hver for sig) Smelt husblassen i 3 spsk. Vand, og rør det i æggemassen. Vend flødeskum og derefter de stiftpiskede æggehvider i æggemassen.  Hæld desserten i en skål.  Pynt med flødeskum og reven chokolade. |