Rødovre, 23.02.10

|  |  |
| --- | --- |
| **PORRETÆRTE MED** **MANDLER****6-8 personer**75 g smør 150 g mel 2 spsk. kærnemælk 4 spsk. reven ostFYLD: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 personer1 kg svinekam1 dl finthakket løg1 dl finthakket bladselleri2 spsk. smør2 spsk. tomatpuré2 spsk. æbleeddike2 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 bagekartofler1 dl varm fløde 13%2 spsk. smør1 dl fintsnittet porre tsk. salt, peber, paprika4 skiver bacon2 spsk. parmesanost2 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 kinakål2-3 kogte rødbeder1/4 agurk DRESSING1 dl creme fraiche1-2 spsk. fransk senneppurløg, 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. DRESSINGDet hele røres sammen.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **IRISH KAFFE-FROMAGE****6-8 personer**6 blade husblas8 æggeblommer6 spsk. flormelis3 spsk. farin6 tsk. pulverkaffe dl whisky l piskefløde3 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.  |