|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SVAMPESUPPE**  300 g svampe  1 spsk smør  1 l vand + found  1 spsk koncentreret tomatpure  1 spsk danablu  1½ dl piskefløde  1 tsk citronsaft, salt, | Rens svampene og skær dem i skiver. Rist dem på en tør pande. Hæld efter ca 2 minutter væden fra svampene over i en gryde. Tilsæt smør og mel og rør det sammen. Hæld vand ved lidt efter lidt under stadig omrøring. Tilsæt svampe, tomatpure og danablu og lad det koge ca 10 minutter. Tilsæt piskefløden og varm suppen op. Smag til med found og salt og citronsaft. | |
| **SKINKECROUTONER**  4 skiver toastbrød  20 g smør  2 tsk sennep  2 skiver ost  2 skiver skinke | | Skær skorperne af brødet. Rør smørret sammen med sennep og smør det på brødet. Læg brødet sammen 2 og 2 med skinkeskiver og ost imellem og rist dem under pres på en varm grillpande ca 2 minutter på hver side. Skær toastene i 4 firkanter. Serveres som tilbehør til suppe. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HELSTEGT SVINEKAM MED KARTOFFELSALAT**  6 personer  1 kg svinekam uden spæk  ½ kg champignoner  MAYONNAISE  2 æggeblommer  Salt, 1 spsk eddike  Ca 3 dl majsolie  KARTOFFELSALAT  1 kg kogte kartofler  1 rødløg hakket  Lidt rå blomkål i buketter  ½ portion mayonnaise  125 g flødeost  Ca ½ dl piskefløde  Ravigotte, citronsaft.  1 tomat, dild | Svinekammen steges 75 minutter. Champignonerne renses og skæres i kvarte. Rist dem i lidt smør. Anrettes på fadet sammen med kødet udskåret i tynde skiver.  MAYONNAISE: æggeblommer, salt og eddike røres sammen. Olien hældes i under konstant piskning. I begyndelsen kun et par dråber ad gangen. Når det begynder at tykne kan olien tilsættes lidt hurtigere. Sørg for at mayonnaisen er samlet inden der tilsættes mere olie. Bliver mayonnaisen for tyk tilsættes lidt koldt vand. Hvis den skiller startes forfra og når det begynder at tykne piskes den første portion i.  Smag mayonnaisen til med flødeost, piskefløde, ravigotte. Smag til med salt.  Bland blomkål i små buketter, hakket løg og kartofler i skiver, i mayonnaisen. Hæld det i en anden skål eller på et fad og pynt med tomatfileter. Drys med lidt dild. |
| **ROULADE**  3 æg  100 g sukker  40 g mel  40 g kartoffelmel  1 tsk bagepulver  Hindbærmarmelade  **CHARLOTTE RUSSE**  1 roulade med  hindbærsyltetøj.  CREME:  4 æggeblommer  50 g sukker  saft og skal af 1 citron  6 blade husblas  ½ l piskefløde  200 frosne hindbær | ROULADE  Pisk æg og sukker meget godt, det skal være tykt og skummende (det er vigtigt). Bland mel, kartoffelmel og bagepulver, og rør det i dejen. Fordel dejen på bagepapir så det danner en firkant. Bages ca 10 min ved 200 gr.  Den bagte bund vendes ud på et stykke sukkerdrysset papir og stryges med marmelade. Rouladen rulles sammen om fyldet. Skær rouladen i skiver og beklæd en rund skål hermed.  CHARLOTTE RUSSE  Pisk æggeblommer og sukker luftigt og tykt. Pisk citronsaft og skal i. Smelt den udblødte husblas og rør den i æggemassen. Pisk fløden til skum og vend det i æggemassen. Hæld blandingen over rouladestykkerne. Lad fromagen stivne. Desserten vendes inden serveringen på et serveringsfad.  Optø hindbærrene og smag til med sukker.  Server pureen til. |