|  |  |
| --- | --- |
| **SVAMPESUPPE**300 g svampe1 spsk smør1 l vand + found1 spsk koncentreret tomatpure1 spsk danablu1½ dl piskefløde1 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 toastbrød20 g smør2 tsk sennep2 skiver ost2 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 personer1 kg svinekam uden spæk½ kg champignonerMAYONNAISE2 æggeblommerSalt, 1 spsk eddikeCa 3 dl majsolieKARTOFFELSALAT1 kg kogte kartofler1 rødløg hakketLidt rå blomkål i buketter½ portion mayonnaise125 g flødeostCa ½ dl piskeflødeRavigotte, 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 æg100 g sukker 40 g mel 40 g kartoffelmel1 tsk bagepulverHindbærmarmelade**CHARLOTTE RUSSE**1 roulade med hindbærsyltetøj.CREME:4 æggeblommer 50 g sukker saft og skal af 1 citron6 blade husblas ½ l piskefløde200 frosne hindbær  | ROULADEPisk 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 RUSSEPisk 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. |