|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED SVAMPE**  300 g svampe  25 g smør  2 porre (den hvide del)  2 dl hvidvin  2 dl piskefløde  1 tsk hakket rosmarin  salt, peber  4-6 tarteletter  parmesanost | Brun de udskårne svampe på en pande med smør 3-4 minutter. Tilsæt fintsnittede porre og steg under omrøring. Skal ikke blive brune. Hæld vinen ved og lad det simre i 5 minutter. Tilsæt fløde og kog igennem til passende konsistens ca 5 minutter. Jævn evt let. Tilsæt fint hakket rosmarin og smag til. Fordel fyldet i lune tarteletter. Drys med parmesanost. |
| **OVNSTEGT HAMBURGERRYG**  6 personer  Ca 1kg hamburgerryg  Smør  Kartofler  GRØNSAGS-SOUFFLE  200 g blomkål  200 g squash  100 g porre  2-3 gulerødder  1½ l vand  salt  200 g flødeost  1 dl kaffefløde  3 æg  Salt, reven ost  HVIDVINSSAUCE  1 finthakket charlotteløg  1 spsk smør  1½ dl hvidvin  1 tsk grønsagsfound  5 dl piskefløde  1 spsk smør  1 spsk mel  citronsaft  cayennepeber  1 spsk smør | Forvarm ovnen til 200 grader. Tag et stykke folie stort nok til at hamburgerryggen kan pakkes ind i det. Smør med smør på den blanke side. Rul hamburgerryggen ind i folien så den matte side vender udad. Læg den i et fad med lidt vand og sæt fadet i ovnen ca 1 time.  Server hamburgerryggen i tynde skiver med kogte kartofler, grønsags-soufflé og hvidvinssauce.  GRØNSAGS-SOUFFLE  Blomkålen deles i små buketter. Squashen skæres i små tern og porrerne skæres i tynde ringe. Gulerødderne skæres i tern. Kom grønsagerne i kogende vand tilsat salt og kog dem 1 minut. Hæld dem til afdrypning i en si. Skær flødeosten i mindre stykker og pisk den sammen med fløden lidt efter lidt. Pisk æg og salt i. Fordel grønsagerne i en forme med bagepapir og hæld flødeosteblandingen over. Drys med reven ost. Bag souffleerne ca 30-40 minutter ved 175 grader. Ved serveringen tages den ud af formen og skæres i firkanter eller serveres i formen.  HVIDVINSSAUCE  Det hakkede løg svitses i lidt smør uden at tage farve. Tilsæt hvidvin og found, og lad saucen koge ind. Rør smør og mel til en smørbolle. Hæld fløden i saucen lidt ad gangen under stadig piskning. Tilsæt smørbollen, lad saucen koge 10 minutter under stadig piskning. Si saucen og smag den til med citronsaft, salt og cayennepeber. Pisk 1 spsk smør i saucen lige inden serveringen. |
| **KAGESKÅLE MED FYLD**  14-16 stk  4 æg  3 dl flormelis  150 g mel  mandelflager  PISTACIEFYLD  2½ dl piskefløde  Ca 50 g pistaciemasse  PYNT  Abrikoser i både, hakkede pistacienødder  APPELSIN-CHOKOLADEFYLD  50g smeltet chokolade  2½ dl piskefløde  2 tsk flormelis  Reven skal af 1 appelsin  PYNT  Ca 40 g hakket chokolade  Ristede mandelflager | Pisk de hele æg godt med flormelis. Vend melet i. smør dejen ud i cirkler på 12-15 cm. Drys med lidt mandelflager. Bag kagerne i 6-8 minutter ved 200 grader. Ikke for mange ad gangen. Tag kagerne ud en ad gangen og læg den over en lille skål. Det er vigtigt at dejen formes mens den er blød, ellers varmes de igen.  PISTACIEFYLD  Pisk fløden til skum. Pisk lidt i pistaciemassen og vend derefter det hele sammen. Sprøjt fyldet i halvdelen af kageskålene lige inden serveringen. Pynt med abrikoser og hakkede pistacienødder.  APPELSIN-CHOKOLADEFYLD  Smelt chokoladen over vandbad. Pisk fløden til let skum med flormelis og reven appelsinskal eller appelsinkoncentrat. Rør lidt af flødeskummet i den varme chokolade. Vend blandingen i resten af flødeskummet. Sprøjt halvdelen af kagerne med appelsinchokoladefyldet. Pynt med hakket chokolade og ristede mandelflager  Kagerne bliver bløde hvis de skal stå for længe med fyldet. |