|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJSSTANG MED SKINKE OG BROCCOLI**4 plader butterdej½ pakke bacontern250 g skivede champignoner1 lille løg1 pakke skinketern1 spsk ravigotte1 spsk dijonsennep1 pakke flødeost250 g broccoli1 ægPYNTTomatfileter, agurkebåde og lidt salat | Svits bacon i en gryde. Tilsæt skivede champignoner og hakkede løg. Lad det simre et par minutter. Hæld væden fra. Tilsæt skinke, sennep og til sidst osten. Sluk for varmen og lad blandingen stå til osten er smeltet. Tilsæt derefter små buketter broccoli. Snit også stilken i små stykker. Lad det hele køle af, gerne til næste dag. Læg butterdejspladerne ovenpå hinanden og rul dem ud til en aflang plade ca 30 cm bred. Fordel fyldet på midten og luk dejen omkring, så fyldet er lukket helt inde. Pensl med sammenpisket æg. Bages ved 200 grader i 30-35 minutter.  |
| **STEGT LEVER**500 g kalveleverRugmel, salt, peberSmør2 løg, olie250 g champignoner1 pakke baconRødbeder, syltede4-5 gulerødder, kartofler | Løgene skæres i tynde halve skiver og brunes i olie. Champignonerne skæres i mindre stykker og steges nogle minutter i lidt smør, baconen steges sprød på en tør pande. Leverskiverne vendes i rugmel blandet med salt og peber. Smørret brunes på en pande og leveren steges 2-3 minutter på hver side ved god varme. Tag leveren fra panden og kog den af med vand. Hæld det i en gryde og jævn saucen og smag til. Tilsæt lidt kulør. Server kogte kartofler og syltede rødbeder til. Gulerødderne skæres i skiver på skrå og koges i lidt smør ca 5 minutter ved svag varme. Krydr med salt og timian |
| **COGNAC-CREME**6-8 PERSONERNOUGATMASSE1 dl sukker1 spsk smør100 g mandlerCOGNACCREME½ liter mælk4 æggeblommer1 spsk vaniljesukker50 g sukker6 blade husblas1 snapsglas cognacKnust nougat3 æggehvider2½ dl piskeflødePYNTvindruer, flødeskum, knust nougat | KNUST NOUGATHak mandlerne groft. Smelt sukkeret lysebrunt på en pande og kom smørret og de hakkede mandler på. Bland det godt. Hæld massen på bagepapir på en bageplade og lad det blive koldt. Hak massen. COGNACCREMEUdblød husblassen i koldt vand. Giv mælken og vaniljesukker et opkog. Pisk æggeblommerne sammen med sukker og pisk det kogende mælk i. Hæld det tilbage i gryden, og pisk i cremen til lige før den koger. Hæld cremen over i en skål. Smelt den udblødte husblas (knug den fri for vand) i den varme creme. Tilsæt cognac og lad cremen afkøle, rør i den af og til. Rør den knuste nougat i. Pisk fløde og æggehvider hver for sig, og vend det i cremen. Hæld det i en skål og lad det stivne i køleskab 1-2 timer. Pynt med flødeskum, udstenede druer og fint knust nougatmasse. |
|  |  |