|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GULERODSSUPPE**  500 g gulerødder  300 g kartofler  2 persillerødder  1 løg  2 spsk olivenolie  1 peberfrugt  1 ¼ l vand + 1 spsk found  3-4 stilke timian, basilikum og løvstikker, hvidløg  200 g flødeost | | Skræl grønsagerne og skær dem i skiver. Pil og hak løget. Svits løget i olien (skal ikke tage farve) tilsæt grønsagerne + hakket peberfrugt. Tilsæt 1 1/4 liter vand +grøntsagsfound.  Bind krydderurtene sammen og læg dem i gryden. Kog suppen ca 30 minutter ved svag varme under låg. Fjern krydderurterne og blend suppen. Varm den purerede suppe og tilsæt flødeost.  Server suppen varm. | |
| **OSTEHORN**  3 dl mælk  25 g gær  2 spsk olie  75 g reven ost  500 g mel  1 tsk salt  PENSLING  sammenpisket æg  evt reven ost | | Mælken lunes til den er håndvarm. Gæren udrøres i en skål med den lune mælk (den må ikke være for varm) olie og salt. Tilsæt mel og reven ost lidt ad gangen. Rør dejen godt. Når den ikke kan røres hældes den ud på bordet og æltes godt. (Gem evt lidt af osten til at drysse på hornene) Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.  Del dejen i 3 stykker som rulles ud i cirkler. Hver cirkel deles i 8 stykker. Rul hornene fra den brede side.  Lad dem hæve mindst 15 minutter. Pens med sammenpisket æg og drys med reven ost.  Bages ved 200 gr i 10 -15 minutter. | |
| **NAKKEKAM MED GRØNSAGER**  800 g nakkekam  2 gulerødder  2 løg  1 porre  1 lille dåse tomatpuré  1 spsk paprika  smør, salt, peber  2 dl vand  1 dl hvidvin  persille, grønne bønner. | | Kødet flækkes på langs. Hvert stykke brunes i smør. Tag kødet op. Grønsagerne renses og skæres i grove tern. Grønsagerne svitses i samme gryde som kødet. Kødet lægges ovenpå og der krydres med salt og peber. Tilsæt tomatpuré, samt paprika, hvidvin og vand. Læg låg på og lad det småkoge ved svag varme ca 45 minutter til kødet er mørt. Tilsæt evt mere væde. Tag kødet op og si grønsagerne fra væden. Hæld væden i en gryde og jævn den med maizenamel. Smag til. Ved serveringen skæres kødet i skiver som lægges ovenpå grønsager. Drys med hakket persille  Server retten med kartofler og grønne bønner. | |
| **RÅDHUSPANDEKAGER**  3 dl mel  1 tsk sukker  salt  ½ tsk kardemomme  4 æg  2-3 dl mælk  50 g smør  CREME  5 dl kaffefløde  4 spsk maizena  2 spsk sukker  4 æggeblommer  1 spsk vaniljesukker  1 spsk appelsinkoncentrat  1 dl piskefløde  PYNT:  abrikosmarmelade  ristede mandelflager | | Smørret smeltes på en pande. Pisk æg og mel sammen og tilsæt salt, sukker og kardemomme. Pisk mælken i og derefter den smeltede smør.Det er ikke nødvendig med fedtstof på panden, når der er smør i dejen, men der skal være lidt på til den første. Bag tynde pandekager på en lille pande.  Bland fløde, maizena, sukker og æggeblommer. Blandingen opvarmes til det koger og bliver tykt. Der skal røres i gryden hele tiden. Smag til med appelsinkoncentrat eller reven appelsinskal. Lad cremen afkøle. Pisk fløden til skum og rør den i den kolde creme.  Rist mandelflagerne på en tør pande.  Læg en spsk creme på hver pandekage og rul dem sammen. Læg pandekagerne på et fad og pynt med smeltet abrikosmarmelade og ristede mandelflager. Serveres lune. | |