|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED SKINKE, OST OG SPINAT**  10 tarteletter  200 g kogt skinke  300 g spinat (frost)  1 dl fløde  Lidt muskatnød  100 g mozzarella ost | Skinken skæres i terne. Den frosne spinat optøs i en gryde ved svag varme. Når det meste af vandet er fordampet tilsættes skinke, muskat, fløde og det halve af osten. Fyld massen i 8 tarteletter. Drys mozzarella over. Gratiner i en forvarmet ovn ved 175 grader i et par minutter. Server straks. |
| **BØFFER MED CHAMPIGNONSAUCE**  4 bøffer (fx tykstegsfilet)  Olie  Salt, peber  50 g smør  CHAMPIGNONSAUCE  1 hakket løg  500 g champignoner  1½ dl vand + 1 spsk kalvefound  1½ dl sherry  1 tsk dijonsennep  4 dl piskefløde  Hele små gulerødder | Bank evt kødet med håndroden og skub dem sammen. Aftør med køkkenrulle. Opvarm 1-2 spsk olie på en pande. Vend bøfferne på den glohede pande, så kødet er let brunet på begge sider. Tag bøfferne af panden. Aftør panden med køkkenrulle.  Brun smørret. Steg bøfferne 2-3 min på hver side. Drys med salt og peber. Tag bøfferne af panden.  CHAMPIGNONSAUCE  Svits de hakkede løg på panden til de er klare. Tilsæt skiveskårne champignon og rist dem et par minutter ved stærk varme. Tilsæt evt. lidt smør. Kog panden af med vand, found og piskefløde. Smag til med salt, peber og sherry og sennep.  SMÅ GULERØDDER  Smelt lidt smør i en gryde og læg hele tynde gulerødder i gryden. Drys med salt og timian. Lad dem stege ved svag varme ca 5 minutter. |
| **KARTOFFELGRATIN**  400 g bagekartofler  Lidt frossen hakket spinat  50 g løg  2 æg  1 dl piskefløde  Salt, peber | Kartoflerne skrælles og skæres i små tern. Løget hakkes fint. Alle ingredienserne blandes og fyldes i små forme. Læg en papirform i så vi kan få den ud igen. Bages ca 1 time ved 150 grader. |
| **FLØDERAND MED SKOVBÆRSAUCE**  Ca. 8 personer  75 g mandler  6 blade husblas  3 spsk amaretto  7½ dl piskefløde  1 spsk flormelis  1 spsk vaniljesukker  SKOVBÆRSAUCE  300 g skovbær (gerne frosne)  1 dl sukker  ½ dl vand  Lidt friske bær | Smut og hak mandlerne. Læg husblassen i blød i koldt vand. Pisk fløden halvstiv og sigt flormelis og vaniljesukker i sammen med de hakkede mandler. Smelt husblassen i 3 spsk amaretto og vend det i cremen. Hæld massen i en randform. Sæt den koldt til den er stivnet.  Ved serveringen løsnes den fra formen langs kanten. Og formen dyppes i varmt vand et øjeblik. Vend randen ud på et fad. Pynt med lidt af saucen og friske bær.  SKOVBÆRSAUCE  Lad vand, bær og sukker koge op. Smag til og server til fløderanden. |