**Græskarsuppe med chili**

4 pers.

2 stk. Løg

20 g Frisk chilipeber

4 tsk. Ingefær rod

2 stk. Æble

1 Kg Hokkaido

2 spsk. Olivenolie

1 L. Vand ~1000 g

2 stk. Terning grøntsagsbouillon

2 tsk. Havsalt

4 knsp. Sort peber

Hak løg. Flæk chilipeberet og fjern kernerne, herefter hakkes det (mængde efter smag). Skræl og riv ingefær.

Fjern kernehuset fra æblerne, og skær dem i mindre stykker.

Fjern skræl og kerner fra hokkaidoen, og skær den i tern.

Kom olie i en gryde og svits de hakkede grønsager og ingefær et par

minutter.

Tilsæt vand og bouillonterning, og lad retten småkoge i 10-15

minutter.

Blend evt. græskarsuppen. Smag til med salt og peber.

Server græskarsuppen med de lune flutes til.

**Madbrød med groft durummel**

12 stk.

4 dl. Vand

50 g Gær

2 tsk. Havsalt

3 spsk. Olivenolie

300 g Hvedemel

150 g Durumhvedemel

200 g Grahamsmel

Opløs gær og salt i vand, der er blevet varmet op til ca. 37º C.

Tilsæt olie, hvedemel, durummel og grahamsmel, og ælt dejen sammen til

en blød bolledej.

Form 12 boller, og sæt dem på bagepapir på en bageplade.

Lad dem hæve til dobbelt størrelse ca. 40 minutter.

Bag bollerne i ovnen i ca. 12-15 minutter ved 200ºC

Groft durummel giver det bedste resultat.

Pensl evt. bollerne forsigtigt med kold kaffe eller æggeblomme

**Ovnbagt Svinemørbrad**

16 pers.

100g Smør

4 Afpudset svinemørbrader

(ca. 1900 g)

2 tsk. Groft salt

500g Bacon i skiver

8 Grofthakkede zittauerløg

(ca. 300 g)

200 g Hakkede hasselnøddekerner

4 Lille finthakket fed hvidløg

8 spsk. Frisk timian

2 tsk Groft salt

800 g Romaine salat revet i grove stykker og drysset med salt og peber

Lad smørret blive gyldent i en pande. Brun svinemørbraden på alle sider ved jævn til kraftig varme i ca. 4 min. i alt.

Tag mørbraden op og skær en rids, ca. 2 cm dyb, ned midt i mørbraden - bred den ud til siderne og drys med salt. Læg mørbraden i et ovnfast fad.

Skær baconen i små strimler og steg dem ved kraftig varme og under omrøring i panden i ca. 2 min. Tilsæt løg, hasselnødder, hvidløg, timian og salt og steg i yderligere ca. 2 min.

Kom baconblandingen i ridsen i mørbraden og sæt stegen øverst i ovnen.

Ca. 15 min. ved 175° - varmluft.

**Flødekartofler**

4 kg Melede kartofler

2 tsk Revet muskatnød

Friskkværnet peber

8 tsk Groft salt

12 dl Piskefløde 38%

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Læg kartoflerne lagvis med muskatnød, salt og peber i et smurt, ovnfast fad (ca. 20 x 28 cm). Hæld piskefløden ved og bag kartoflerne nederst i ovnen.

Ca. 1 time ved 175° - varmluft.

Server den ovnstegte mørbrad hel (skær den i skiver ved bordet) sammen med flødekartofler og grøn salat.

**Æbletærte med crumble-topping**

16 personer

Æblefyld

4 kg æbler gerne madæbler

200 g lyst muscovado sukker

200 g sukker

200 g sultanarosiner

4 spsk. stødt kanel

Mørdejsbund

600 g hvedemel

8 spsk. sukker

2 tsk. salt

500 g koldt smør

20 spsk. iskoldt vand

Crumble-topping

400 g mandler

400 g grov valsede havregryn

200 g hvedemel

300 g rørsukker

4 tsk. vaniljepulver

400 g smør

Æblefyld: Skræl æblerne, og fjern kernehuset. Skær æblerne i tynde både, og læg dem i en skål. Vend med muscovado sukker, sukker, sultanarosiner og kanel.

Mørdejsbund: Bland mel, sukker og salt i en skål. Skær smørret i tern, og smuldr det ud i melet, så ”smørkuglerne” ikke er større end ærter − gør det hurtigt, så smørret forbliver koldt. Tilsæt 5 spsk. isvand, og rør rundt med en gaffel − tjek, om du kan samle dejen, og tilsæt ellers lidt ekstra vand.

Tryk dejen sammen til en ensartet cirkel på et melstrøet bord, pak den ind i husholdningsfilm, og læg den i køleskabet i mindst 30 minutter.

Crumble-topping: Hak mandlerne, og bland dem med havregryn, mel, sukker og vaniljepulver i en skål. Tilsæt smør i mindre tern, og bland det sammen med fingrene til en smuldrer dej.

Tænd ovnen på 175°. Rul mørdejen fladt ud på et meldrysset bord, og flyt den forsigtigt over i tærteformen. Tryk kanterne på plads, og fordel æblefyldet i bunden.

Drys crumble-toppingen over tærten, og bag den i 45 minutter, til den er flot gylden.