|  |  |
| --- | --- |
| **ASPARGES MED KRYDDERURTESAUCE**600 g grønne asparges1 dl hvidvin1½ spsk mel2 dl vand + 1 spsk kyllingefound½ dl piskefløde½ dl purløg, kørvel eller persilleSalt, peber2 æggeblommer50 g kaviarLidt salat | Skyl aspargesene i koldt vand og knæk den nederste ende af. Kog dem i letsaltet vand i 2 minutter. Lad dem dryppe af. Pak dem i et rent klæde. Pisk mel og hvidvin sammen i en gryde. Hæld vand + found ved og lad det koge under konstant piskning. Tilsæt fløde og lad det koge endnu et par minutter. Tag gryden fra varmen og bland de finthakkede krydderurter i. Rør lidt af den varme sauce i æggeblommerne og hæld det tilbage i gryden. Saucen skal ikke koge mere. Smag til med salt og peber. Fordel aspargesen på tallerkener med lidt grøn salat og hæld saucen over. Pynt med lidt kaviar og lid kørvel.  |
| **FLUTE MED ROSMARIN**14 stk500 g sigtet speltmel50 g gær4 dl vand2 tsk salt2-3 spsk rosmarin2 spsk flydende honning½ dl olie | Opløs gæren i lunken vand og tilsæt salt, rosmarin, honning og olie. Tilsæt melet over nogle gange. Ælt dejen grundigt til den er smidig og lad den hæve 40 minutter.Del dejen i 14 stykker og form dem til boller. Lad dem hvile 10 minutter og form dem til små flute. Bages 12-15 minutter ved 200 grader |
| **JÆGERSCHNITZEL**4 skinkeschnitzel1 æg1½ dl rasp15 g smør1 spsk olieSAUCE150 g bacon i tern200 g løg250 g champignon1 spsk tomatpure (koncentreret)1 spsk hvedemel1½ dl vand1½ dl hvidvin1 tsk kalvefoundTimianSalt, peberPaprika1 spsk persille2 spsk creme fraiche 38%BRASEDE KARTOFLER1 kg kogte kartoflerSmør, salt, peberÆrter | Bank kødet. Krydr med salt og peber og vend det i sammenpisket æg og derefter i rasp. Varm olie og smør på en pande ved god varme. Steg kødet gyldenbrun på begge sider ved god varme (1-2 minutter på hver side). Hold evt kødet varmt i ovnen ved 50 grader. SAUCESauter bacontern og hakket løg til løgene er klare. Dæmp varmen og tilsæt champignon i skiver og sauter igen. Tilsæt vin og ryst vand og mel sammen. Tilsæt tomatpure, salt, peber og paprika. Smag til. Tilsæt cremefraiche lige inden serveringen. Skær kartoflerne i skiver og kog dem i saltet vand. Afkøl kartoflerne helt. Steg de kolde kartofler i smør på en pande. Server ærter til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ÆBLEKAGE MED VANILJECREME**250 g blødt smør250 g sukker3 æg150 g mel75 g mandlerKnapt 1 tsk bagepulver4 æbler3 spsk sukker1 tsk kanel25 g mandelflagerVANILJECREME4 æggeblommer5 dl mælk40 g sukker1 spsk majsstivelse1 spsk vaniljesukker | Pisk smør og sukker hvidt. Tilsæt et æg ad gangen og pisk god mellem hvert æg. Mandlerne males til mel og blandes med mel og bagepulver. Vend det i dejen. Hæld dejen i en smurt springform. Skræl æblerne, fjern kærnehuset og skær æblerne i både. Bland sukker og kanel og drys over. Slut af med et drys mandelflager. Bages ved 170 grader i ca 40-50 min.VANILJECREMEBland æggeblommer, mælk, sukker, vaniljesukker og majsstivelse i en gryde. Varm blandingen til det koger. Rør i gryden hele tiden. Cremen skal have konsistens som sauce.  |