15.03.11

|  |  |
| --- | --- |
| **KARRYSUPPE**  2 porre  2 bladselleri  250 g champignon  20 g smør  2 spsk. karry  1-2 cm ingefær  1 l vand  dl piskefløde  1-1 spsk. Grønsagsfond  8 skiver bacon  1 tsk. sukker  salt, peber, | Porrerne snittes i tynde ringe og bladsellerien snittes fint. Champignonerne skæres i tynde skiver.  Karry udrøres i 2 spsk. koldt vand. Grønsagerne svitses i smør i et minut (skal ikke brune). Tilsæt vand og fond. Ingefæren rives og koges med i ca. 15 minutter. Suppen smages til med sukker, salt og peber.  Klip bacon i 1 cm brede strimler og steg dem på en pande ved god varme. Suppen pyntes med stegt bacon. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MØRBRAD I TOMATSOVS**  500 g mørbrad  3 spsk. mel  salt, peber  4 spsk. smør  250 g champignoner  1 dåse hakkede tomater  4-6 chalotteløg  2 spsk. tomatpuré  dl piskefløde  2 dl hvidvin  meljævning  grønne bønner  kartoffelmos | Senerne skæres af mørbraden. Skær den i skiver og derefter i strimler. Brun kødstrimlerne i smør i en gryde. Tilsæt en dåse hakkede tomater og tomatpuré og hvidvin. Chalotteløgene hakkes groft og tilsættes.  Lad retten stege ved svag varme 8-10 minutter. Champignonerne skæres i kvarte og tilsættes retten de sidste 5 minutter. Jævn sovsen let og tilsæt lidt piskefløde. Smag til  Kog bønnerne 3-4 minutter  Server kartoffelmos til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KARTOFFELMOS**  kg kartofler  2 spsk. smør  ca. 1 dl kaffefløde  salt  2 spsk. soltørrede tomater  6 skiver bacon | Kartoflerne koges og vandet hældes fra og kartoflerne mose. Fløde og smør tilsættes og smag til med salt. Skær baconen i små stykker og rist det på en pande og bland det med hakket soltørret tomater. Drys blandingen over kartoffelmosen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **TIRAMISU**  8 personer  4 æggeblommer  100 g flormelis  500 g mascarpone  3 dl stærk kaffe  4 æggehvide  dl sukker  16 lady fingers  dl amaretto  DRYS. sigtet kakao | Pisk æggeblommer og flormelis sammen til en let og luftig masse. Pisk mascaponen i. Stil cremen i køleskab. Pisk æggehviderne stive med dl sukker og vend det i cremen.  Vend ladyfinger i kaffe blandet med Amaretto og læg dem i bunden af et fad evt. med film i bunden. Bred halvdelen af cremen over og læg lady fingers over cremen (dyppet i kaffe/ amaretto). Dæk med resten af cremen og stil desserten koldt. Inden serveringen sigtes et tyndt lag kakao over.  Kagen bliver bedst hvis den står til næste dag. |