Rødovre, 26.10.2010

|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDRET KARRYSUPPE**25 g smør1 tsk. karry2 hakkede løg1 spsk. frisk hakket ingefær1 æble1 l vand + grønsagsfond2 kartofler1 gulerod tsk. støt nelliker1 tsk. koriandersalt, peber50 g flødeosthakket persille | Smelt smørret i en gryde. Tilsæt løg, ingefær og æblestykker. Svits blandingen uden at det tager farve. Rør karryen op i 1-2 spsk. vand. Tilsæt vand, kartofler i tern og gulerødder i tern. Når det koger tilsættes karry og de øvrige krydderier. Kog suppen under låg ca. 15 minutter til grønsagerne er møre. Blend suppen og bring den i kog. Tilsæt ost og kog suppen til osten er smeltet. Smag til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **INDONESISK KARRYRET**8 personer75 g lyse rosiner1 kg hakket kalvekød30 g smør2 dl vand1 spsk. kalvefond3 løg2 spsk. karry3 æbler4 spsk. mangochutney50 g mandler1 spsk. citronsaftsalt, peberFRANSKBRØDSFARS4 tykke skiver franskbrød2 dl mælk4 æg, salt, peber | Udblød rosinerne i koldt vand. Brun kødet på en stor pande med 15 g smør. Rør rundt under bruningen så kødet smuldrer.Tilsæt vand, fond og salt og peber, og lad kødet koge et par minutter. Tag kødet af panden. Pil løgene og skær dem i tern. Skræl æblerne, skær dem i både og snit dem fint. Hæld væden fra rosinerne. Svits løgene i resten af smørret (15 gram) og tilsæt karry. Tilsæt æblestykkerne og halvdelen af de smuttede grofthakkede mandler. Krydr med citronsaft, salt og peber og mangochutney.Franskbrødsfarsen: Skær franskbrødsskiverne uden skorpe i tern og udblød dem i mælk i ca. 5 minutter. Rør æggene i. Fyld kød, løg blanding og franskbrødsfars skiftevis i et ovnfast fad. Slut med et lag brødfars og drys med resten af de hakkede mandler. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KARTOFFELKAGE MED BACON**6 personer1 kg kartofler200 g bacon i tern1 rødløg1 bundt purløg2 æg1 dl creme fraiche 38%2 dl bouillonsalt, peberreven ost | Rist bacontern på en pande og tilsæt finthakket rødløg. Lad det simre (svag varme) i 5 minutter og hæld det over i en skål. Skræl kartoflerne og riv dem groft. Vend dem med bacon og løg samt fintsnittet purløg. Pisk æggene sammen med creme fraiche og bouillon og rør det i kartoffelblandingen. Krydr med salt og peber. Pres kartoffelblandingen godt sammen i en smurt tærteform. Bag kartoffelkagen ca. 40 minutter ved 200 grader. Drys med ost og skru op til 225 grader. Bag til overfladen er gylden.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ÆBLEKAGE**8 personer2 kg æblerskal af 1 citron2 spsk. vanilje1 dl sukker3 æg3 tsk. kanel150 g smør10-12 store tvebakker1 glas ribsgele2 dl piskefløde | Del de skrællede æbler i mindre stykker, skær kernehuset fra. Damp dem møre under låg med dl vand, reven citronskal og 2 spsk. vaniljesukker. Lad mosen afsvale. Pisk sukker og æg skummende og pisk kanelet i. Bland de afsvalede æbler i æggemassen. Knus tvebakkerne. Smør en springform med smør og drys knuste tvebakker i bunden. Læg et lag af æblemassen over og dæk med knuste tvebakker og smørklatter. Fortsæt således og slut af med knuste tvebakker og smørklatter. Bages ved 175 grader i time. Lad kagen afsvale. Purer ribsgelé gennem en metalsigte direkte over kages overflade. Tag kanten fra formen når geleen er stivnet. Pynt i kanten med flødeskum.  |