Rødovre, 28. 9.10

|  |  |
| --- | --- |
| **CREMET CHAMPIGNONSUPPE**6 personer750 g champignoner100 g smør3 spsk. mel1 l okse bouillon3 porre l piskeflødesalt, peber | Rens og skyl champignonerne og skær dem i skiver. Smelt smørret og svits champignonerne heri uden at brune. Tilsæt bouillon. Ryst 3 spsk. mel med ca1 dl piskefløde og rør det i den kogende suppe. Rens og skyl porrerne og skær dem i tynde skiver. Kom dem i suppen og lad det koge ca. 2 minutter. Smag til med salt og peber. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FLAMBERET MØRBRAD I SENNEPSSAUCE**4-6 personer1 svinemørbrad2 spsk. smørsalt, peber1 spsk. cognac2 dl creme fraiche2 dl vand dl hakket persille2 spsk. fransk sennepbouillon1 tsk. kinesisk soyasalt, peber | Skær kødet i skiver. Smelt smørret på en dyb pande. Steg kødskiverne til de er gyldne og tilpas stegt, drys med salt og peber. Hæld cognacen på og antænd så kødet flamberes. Tag kødet op og hold det varmt. Tilsæt creme fraiche, vand, hakket persille, sennep og bouillon og soya. Lad saucen koge ca 5 minutter. Smag saucen til med salt og peber. Læg kødstykkerne tilbage og varm dem i gennem. Drys med lidt hakket persille inden serveringen. Server porre og gulerødder og hasselbackkartofler til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PORRE**2 porresalt, lidt smør**GULERØDDER**2-3 gulerødder | Skyl porrerne og fjern de yderste blade. Skær porrene i 2 cm tykke skiver på skrå. Skræl gulerødderne og skær dem ud på sammen måde. Kog porrerne i ca 2 minutter i letsaltet vand med lidt smør. Kog gulerødderne på samme måde i ca 5 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HASSELBACK****KARTOFLER**8 mellemstore kartofler1 spsk. oliepaprika, salt | Skræl kartoflerne. Skær kartoflerne i tynde skiver men uden at skære helt igennem. Læg dem i et smurt ovnfast fad og pensl med olie og drys med salt og paprika. Bages ved 200 grader i 50 -60 min (eller ved den temp. ovnen har) |

|  |  |
| --- | --- |
| **CITRUSFLØDERAND MED KIRSEBÆRSOVS**6 personer4 dl piskefløde5 blade husblas1 tsk. vanilje sukker1 tsk. appelsinskal tsk. citronskal1 dl appelsinsaft2 spsk. citronsaft dl flormelis1 tsk. neutralt smagende olie50 g pistacienødderTILBEHØRkirsebærsovs | Læg husblassen i blød i koldt vand. Knug vandet af husblassen og smelt den i appelsin- og citronsaften. Tilsæt reven appelsinskal og citronskal. Tilsæt flormelis. Vend let pisket flødeskum i. Smør en randform med lidt olie Hæld forsigtigt flødeblandingen i formen og stil den i køleskab til den er stivnet. Dyp randformen i varmt vand og vend den ud på et fad. Drys med hakkede pistacie nødder.Server kirsebærsovs til.  |