|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLINGERAND MED CHAMPIGNONSAUCE**6 personer1 kylling stegt 3 dl kogende vandCa 2 spsk hønse found 5 blade husblas8 cherrytomaterSAUCE250 g champignoner10 g smør1½ dl crème fraiche1 tsk dijonsennep 1 bundt klippet purløg½ tsk paprikaSalt, peberFlute | Udblød husblassen i koldt vand. Knug husblassen fri for vand og smelt den i den varme bouillon. Kom lidt af suppen i en randform og lad det stivne i køleskab. Skær kyllingekødet fri for skind og ben og skær det i mindre stykker. Halver tomaterne. Læg tomater og kyllingekød i randformen og hæld resten af suppen over. Sæt formen i køleskab til næste dag. SAUCERens champignonerne og hak dem groft. Svits dem på i en pande i smør og køl dem af. Rør dem med cremefraiche dijonsennep, purløg, paprika samt salt og peber. Smag til. Løsn randen med en kniv langs kanten og hold formen i varmt vand et kort øjeblik. Vend randen ud på et fad.  |
| **SPANSK LANDBRØD**2 pakker gær4 dl vand4 spsk olie2 tsk salt6 dl sigtemel6 dl hvedemel | Smuldr gæren i en stor skål. Lun vandet og hæld det over gæren. Tilsæt olie og salt. Kom sigtemel i skålen og rør det godt. Tilsæt hvedemel lidt efter lidt og rør godt. Ælt dejen færdig på bordet. Det er ikke sikkert at melmængden passer. Form dejen til små kuvertbrød. Og læg del på bagepapir. Dæk med en opsprættet plasticpose. Lad dem hæve i 15 minutter. Tag posen af og pensl med olivenolie og drys med lidt sigtemel. Bages ved 225 grader i 10- 15 minutter.  |
| **RØDVINSKOGT SVINEMØRBRAD**1 mørbrad1 pakke bacon i tern500 g champignon3 ½ dl rødvinsalt, peberSOVS½ l fløde½ madlavningsflødejævningkulørsalt, peberovnbagte grønsager | Skær mørbraden fri for sener. Svits baconen i en gryde. Tag baconen op og svits champignoner skåret i kvarte et par minutter. Tag dem op. Brun kødet i fedtet ved god varme, Tilsæt rødvin. Lad mørbraden koge ved svag varme i ca. 30 minutter. Tag mørbraden op. Tilsæt fløden og jævn sovsen når det koger. Smag til med salt, peber og citronskal og saft. Tilsæt bacon og champignon til rødvinssovsen. Mørbraden skæres i tynde skiver, og anrettes på et fad med lidt af sovsen overServer ovnbagte grønsager til |
| **OVNBAGTE ROGRØNSAGER**3 gulerødder2 pastinak1 fennikel3 bagekartofler2 rå rødbedeSalt, peber1 spsk akaciehonning1 spsk balsamico (mørk)1 spsk olivenolie | Alle grønsagerne skrælles og skæres ud i store tern. Blandes og lægges i et ildfast fad og krydres med salt og peber. Bland honning, balsamico, olivenolie. Tilsæt det hele og bland godt. Sæt fadet i ovnen på 180 grader i ca 40 minutter.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALNØDDESTANG**BUNDE8-10 personer4 æg1½ dl sukker80 g hvedemel80 g kartoffelmel2 tsk bagepulverCREME8 dl piskefløde1 spsk vaniljesukker100 g valnødder100 g chokoladeGLASUR2 dl flormelis2 spsk nescafe pulverkaffeLidt kogende vandANDETValnødder til pynt | BUNDELav bunden 2 gange. Pisk æg og sukker 10 minutter. Bland mel og kartoffelmel og bagepulver og rør det i æggemassen. Fordel dejen på bagepapir. Bag den ca 10 minutter ved 200 grader. Afkøl bundene.CREME Pisk fløden til skum (ikke for hårdt) og hak valnødder og chokolade. Gem ca 10 hele valnødder til pynt. Bland flødeskum, valnødder og chokolade.GLASUROpløs kaffen i lidt kogende vand (½ dl vand) og rør det sammen med flormelis, alt vandet skal sikkert ikke bruges. Skær kagerne ud i lige brede stænger 8 – 10 cm brede. Fordel cremen på den ene stang og læg den anden over, tag 3-4 spsk fra til pynt. Sæt kagen i køleskab gerne nogle timer. Stryg resten af cremen på siden af kagen i et jævnt lag. Stryg glasuren på med en varm paletkniv (skyl den i varmt vand, den må gerne være våd). Pynt med valnødder ovenpå kagen. Del kagen i passende stykker.  |