

**Andeterrine**

4 stk. andelår, 500 g andefedt  
 4 fed hvidløg, 1 kvist frisk timian, 1 kvist frisk rosmarin  
 2 stk. laurbærblade, 1 spsk. groft knuste peberkorn  
 1 spsk. sukker, 2 spsk. salt, ½ l. fond  
 1 æble, ½ dl. valnødder

Rens timian og rosmarin grundigt under hanen og tør den godt. Der må ikke være antydning af jord tilbage. Hak begge dele groft.

Bland salt og sukker og gnid det ind i andelårene, drys med peberkorn, knuste laurbærblade, hakket hvidløg og krydderurter. Lårene lægges i en gryde sammen med det smeltede andefedt & fond. Lårene skal være helt dækkede. Det er meget vigtigt at væsken ikke bliver for varm, det skal kun lige simre, ellers steger lårene og bliver tørre og triste. Lad det stå i ca. 1½ time til lårene er smeltende møre.

Fisk lårene op og afkøl dem lidt. Pil kødet af benene og trev det op med et par gafler. Hak det eventuelt yderligere. Kom det i en skål og rør lidt væske i til det samler sig, og konsistensen bliver som en grov postej. Hak æblet og valnødderne ultra fint og bland det i massen, som kommes i forme og køles hurtigt.

**Ciabattabrød**

300 g durummel, 700 g hvedemel  
 2 spsk. olivenolie, 2 spsk. salt, 5,5 dl lunken vand, 25 g gær

Gæren udrøres i det lunkne vand. De øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes godt igennem i 5 minutter. Dejen skal blive blød og smidig. Den må ikke blive for fast. Dejen deles i 4 stykker.

Drys mel ud på bordet og rul dejen ud til fire lange flutes som lægges på en bageplade beklædt med bagepapir og sprayet godt. Dæk til med et klæde og lad dem hæve i 1 times tid.

Forvarm ovnen til 250 grader og stil brødet ind på den nederste ovnribbe. Skru med det samme ned til 220 grader og bag dem i 15 - 20 minutter.

**Kantarelmayo**

2 dl rapsolie eller vindrukerneolie  
 100 g tørrede kantareller, 2 æggeblommer, hvidvins eddike, havsalt

Rens svampene og skær dem i mindre stykker. Varm olien op i en kasserolle og lad svampene simre heri i ca. 5 minutter. Køl olien ned til stuetemperatur og si svampene fra (gemmes).

Pisk nu æggeblommerne, salt og en anelse eddike med en elpisker, til det tykner og bliver hvidt. Pisk herefter svampeolien i i en tynd stråle (det er vigtigt, at det foregår stille og roligt, så mayonnaisen ikke skiller). Fortsæt indtil du har en god tyk mayo.

Hak svampene fint og vend det i mayoen ganske forsigtigt. Smag til med salt, peber.

**Fennikelsalat**

1 fennikel, 1 agurk, lidt tallerkensmækker  
 2 spsk olivenolie, saften 1/2 citron, 1 spsk lyssirup, salt og peber

Skær fenniklen i tynde skiver på et mandolinjern

Lav lange tynde strimler af agurken med en skræller. Undgå at bruge midten af agurken.

Pluk tallerkensmækkerne fint.

Rør en dressing af olivenolie, citronsaft, agavesirup, salt og peber. Vend dressingen sammen med agurk, fennikel og tallerkensmækker

### Ballotine af unghane

4 stk. unghane bryster

100 g. kyllingfars, 1 dl. æggehvider, 2 dl. fløde, 1 porre

Salt og peber, 1 tsk. airbag (pulver) 1 spsk. tørret hindbær, 1 spsk. flydende honning.

Den grønne del af porren bages i ovnen til den er helt forkullet ved MAX grader. Og kvases til støv. Kyllingfars blendes med salt og peber. Mens blenderen kører så tilsættes æggehviderne stille og roligt. Derefter fløden og soufflen skal gerne være lind.

Unghanebrystet flækkes på langs (Bøgild viser gerne) så smørres farsen på og det drysses med porre aske inden det rulles sammen i film og film (2 lag). Pocheres indtil kernetemperaturen er 65 grader.

Ved servering steges det op på en varm pande med olie og pensles med honning inden fritere airbag og tørret hindbær drysses på ;-)

### Hindbær gastriksauce

125 g. sukker

2,5 dl. hindbæreddike

1 l. hønsefond

Lad sukkeret smelte helt og IKKE brænde. Kom eddiken på og lad det koge sammen i ca. 5-7 min. på med fonden og kog det godt ned til ønskede mængde. Smages til med salt og peber. Sauce forbliver tynd, men meget kraftfuld i smagen.

### Majs franchise

2 stk. majs, 10 skiver bacon, 1 skalotteløg

2 stk. hjertesalat. Ca. 12 stk. friske hindbær

Salaten skylles og flækkes på langs. Grilles herefter til den bliver sort på en tør pande.

Bacon skæres i tern og ristes af. Tag det fra panden. Majs skæres fra kolben, skalotteløg hakkes fint og det ristes i baconfedtet. Ved servering vendes det sammen med bacon og serveres på det grillet salat. Sammen med friske hindbær.

### Knust kartoffel med rygeost & sennep

20 stk. små kartofler

2 spsk. rygeost, 1 spsk. dijonsennep

Salt og peber, 1 dl. skolekarse, 1 dl. fløde, 15 g. smør

Kog kartoflerne møre og mose dem groft. Tilsæt de andre ingredienser med undtagelsen af karsen og lun det op til servering med karsen.