

22-2-18  
JAN.

### Sprængt andebryst

2 stk. sprængt andebryster, peber, lidt honning

Brystet ridses i toppen og brunes af på en tør, varm pande med skindet ned først. Kom lidt honning og peber på inden det bages ved 120 grader i ca. 30 min. (kernetemperatur på 62 grader)

### Æble/Peberrodssauce

1 stk. æble, 1 spsk. vineddike, 1 spsk. calvados  
1 dl. vand, 0,5 spsk. sukker  
frisk timian, 1 tsk. majsstivelse  
havsalt og peber, 1 tsk. reven peberrod, ½ dl. fløde.

Hak æblet i små tern og kom æble, eddike vand, sukker og lidt salt i en gryde. Lad simre i ca. 5 minutter Rør majsstivelsen ud i 2 tsk. vand og jævn æblesaucen, Vend timian i saucen og smag til med salt, peber, peberrod og kom fløden på. Lad det koge let sammen inden servering.

### Bagte cherrytomater

1 fed hvidløg, 1 spsk. balsamico  
2 spsk brun farin, Salt, peber  
½ dl olivenolie, 2 bakker cherrytomater, 1 potte frisk timian.

Riv, pres eller hak hvidløget. Rør det sammen med balsamico, sukker, salt og peber. Rør olien i. Skyl cherrytomaterne, og kom dem i et ildfast fad sammen med marinaden. Vend det godt sammen, så marinaden fordeles på tomaterne. Bland timian i. Bag cherrytomaterne i ovnen ved 100 grader i 1 ½ time.

### Brændte skalotteløg

8 stk. skalotteløg, ½ pakke salt

Løget pilles og bages i saltet i ca. 20 min ved. 180 grader. Halvere det på langs og brænd det på en tør pande og lun det inden servering.

### Røsti med citron & hasselnød

3 mellemstore kartofler, skrællet og groft revet  
2 æg, 1 fed hvidløg, presset, skallen fra ½ citron, 20 stk. hasselnødder.  
salt og peber, smør til at stege i

Bland kartofler og æg i en skål, sammen med det pressede fed hvidløg, salt, peber, citronskal og hakket hasselnødder. Steg røsti i smør på en god æbleskivepande af støbejern.

### Ciabatabrød

50 g gær, 3,5 dl lunken vand, 1 1/2 tsk salt  
1 tsk sukker, 1 spsk. olivenolie, 7 dl Tipo 00

Bland vand, gær og sukker i en lille skål og lad det stå indtil det bliver cremet, ca 15 min. I en stor skål blandes mel og salt. Når gæren er klar tilsættes blandingen til melet sammen med olivenolie. Brug en røremaskine (eller håndmixer) til at ælte i 6-7 min. Dejen skal være meget klistret og sej. Smør en skål med olie og kom dejen deri, dæk med film og viskestykke og lad dejen hæve 1 timer. Kom rigeligt med mel på bordet og deles i 2. Kom de 2 dele på bagepapir og stræk dem lidt til et brød. Dæk brødene med et fugtigt viskestykke og lad dem efterhæve 1 time. Kom dem i ovnen på 225 grader. Bages 20-25 min, indtil de er gyldne og sprøde.

### Hønseconsommé

3 l hønsefond  
300 g hakket rått oksekød  
2 æggehvider  
2 gulerødder ¼ knoldselleri, 1 løg, lidt persille

En ægte consommé er helt rensat for smårester af grønsager, kød og andre urenheder, så den er glasklar. fonden skal være helt kold - gerne lige fra køleskabet. Fjern det stivnede fedt, som har samlet sig på bouillonens overflade, omhyggeligt. Gør grønsagerne i stand og skær alt meget småt ud. Pisk de to æggehvider let sammen og bland dem godt med kødet og de fintsnittede grønsager. Hæld blandingen i en gryde der er tilstrækkelig stor til også at kunne rumme fonden og hæld den kolde fond i under meget kraftig piskning. Varm fonden langsomt op til kogepunktet. Rør i gryden enkelte gange i begyndelsen og lad så fonden simre under låg ved svag varme i ca. 1 ½ time.

Tag fonden af varmen og lad den svale af. Si den gennem en finmasket sigte forret med et opvredet klæde.

### Mød pandekager

2 stk. æg, 25 g fuldkornshvedemel, 25 g hvedemel  
6 g salt, 25 g smør, ½ dl. olie  
1,25 dl letmælk, ½ spsk. frisk oregano

Slå æggene ud i en stor skål. Vej begge slags mel og salt af og bland det godt sammen i en anden skål. Kom smør og olie op i stegepanden og varm dette ved svag varme, til smørret netop smelter.

Hæld melblanding op i skålen med æggene og pisk godt til dejen er helt uden klumper. Tilføj det smeltede fedtstof lidt ad gangen, mens der stadig piskes. Stegepanden skal ikke vaskes!

Tilsæt til sidst mælken og friskhakket oregano og pisk det hele godt. Brug panden til at lave pandekagerne.

### Kyllingesouffle med ristede svampe

2 kyllingebryster  
1 dl. æggehvide, 2 dl. fløde  
Salt og peber, 4 stk. store champignon.

Svampene hakkes ultrafint og ristes på en tør pande og køles af. Kyllingebrysterne skæres i grove chunks og blendes fint og længe med salt. Kom herefter æggehviderne på og blend det godt sammen og tilsæt til sidst fløden lidt ad gangen mens der blendes. Smages til med peber og vendes med de ristede og kolde svampe. Farsen smøres inden i pandekagerne og køles ned så det sætter sig. Skæres i cm tykke skiver og lunes i stanniøl ved servering.

### Smørdampede urter med persille

1 gulerod, 5 cm porre  
25 g smør, ca. ½ dl. hakket persille, salt og peber

Guleroden skrælles og skæres i julienne ( jeg viser gerne) sammen med den skyllet porre.

Til servering lunes urterne i smør under låg i en gryde i ca. 1 min og krydres med persille, salt og peber.