

Sprængt andebryst med sur/sød peberrodssauce

Hjertesalat med syltede rosiner & let kartoffelpure med urter

Sprængt andebryst

2 stk. andebryster, Lidt olie til stegning, peber.

Fjern skindet og hak det i fine tern, som gemmes til salaten.

Brun brystet af på begge sider på en varm pande med olie og krydr med peber.

Bages i ovnen ved 100 grader i ca. 30-35 min...tjek inden servering (stol ikke på mig)

Sur/sød peberrodssauce

1 lille løg, 25 g smør, 3 spsk. hvedemel

4-5 dl mælk, ca. 5 cm frisk peberrod, ½ tsk. fintrevet økocitron

evt. ½ - 1 dl piskefløde, salt, hvid peber

25 g. rørsukker, 3 spsk. eddike

Snit løget i meget fine tern. Smelt smørret i en gryde, og steg løgene blanke.

Pisk melet i lidt ad gangen. lad melet "bage igennem", mens du stadig pisker løs.

Hæld lidt mælk ved og pisk, mens sovsen tykner. hæld mere mælk ved, og pisk igen. fortsæt med mælk, indtil sovsen er meget flydende - så kan den stå og simre i 5 minutters tid uden at koge på.

husk at røre godt i den undervejs. Pisk eventuelt lidt fløde i til sidst.

Skræl peberroden og riv den fint på et rivejern. Riv citronskal. Pisk revet peberrod og citronskal i saucen. smag til med salt, sukker og eddike

Jordkok & Kartoffelpure

lidt olivenolie, 200 g kartofler

Citronsaft, 300 g jordkokker, Ramsløg, dild, karse

Skræl og kog jordkokker, kartofler helt møre i vand uden salt. Hæld vandet fra (gem lidt af vandet), blend og smag til med salt, peber, citronsaft og olivenolie. Spæd evt. med lidt kogevand til passende konsistens. Smages til med salt/peber og grofthakkede urter.

Hjertesalat med syltede rosiner.

2 dl. neutral olie, 2 fed hvidløg, 2 past. æggeblommer, 3 ansjosfileter i olie

1 spsk. sherryvinaigre, et stænk Worcester sauce, 2 spsk. revet parmesan, salt, peber

½ hjertesalat, 50 g. rosiner, 25 g. sukker, ½ dl. mørk øl, ¼ citron, 1 cm. kanelstang.

Skindet fra Anden

Kom alt i de 2 øverste linier undtagen olien i blenderen og kør. Tilsæt olien lidt efter lidt. Hvis dressingen bliver for tyk kan den fortyndes med lidt vand. Smag til med salt og peber.

Kog rosiner op med sukker, øl, kanel, citronskal og smag til med citronsaft.

Tag skindet fra anden og rist hårdt, så det bliver sprødt og bland i salaten.

Til hovedretten drikker vi.

Rød grød med friske bær
med creme chantilly & sprød mandel kiks
heri limeskal & chokolade

Rød grød

800 g. Jordbær

Ca. frosne skovbær g. jordbær

200 g. sukker, 3dl. vand

2 cm. god vanilje stang (kornene)

1 ½ dl. blandet bær (brom/hind og blåbær)

3 spsk. maizena

⇒ serveres Re!

Kog skovbærrene i vandet med vanilje kornene og stangen, samt sukkeret i ca. 15 min.
Udblød maizena i koldt vand og jævn suppen mens den koger til ønsket konsistens.
Tag det fra varmen og kom de andre bær i, inden den blendes groft (skal stadig kunne genkende bærrene).

Mandel kiks

50 g. smør

50 g. mandelmel

50 g. rørsukker

50 g. mel.

Ælt alle ingredienserne sammen og bag massen ved 160 grader i ca. 10-12 min
Køl det ned og knus det i suppen.

Chantilly creme

1 dl. fløde, saften fra 1 skive lime

1 spsk. flormelis, en anelse vanille korn.

Pisk alle ingredienserne sammen og kom det i suppen ved servering.

Pynt

Skallen fra 1 lime og lidt mørk chokolade rives i suppen ved servering.

Til desserten drikker vi

Ølmarineret kyllingevinger med creme af blåskimmelost

Ølmarineret kyllingevinger

Ca. 1 kg. kyllingevinger
1 dl. pilsner, 4 spsk. honning
1 spsk. tomatpure, 3 spsk. soja
2 spsk. paprika, 1 tsk. cayennepeber, 2 hakkede fed hvidløg.

Bland pilsner, honning, tomatpure, soja, paprika, cayenne og hakket hvidløg sammen.
Hæld marinaden over kyllingevingerne og marinere dem i ca. 2 timer.
Steg dem i ovnen ved 200 grader i ca. 15 min.

Creme af blåskimmelost

100 g blåskimmelost, 2 dl. creme fraiche
1 knsp. Cayennepeber, 2 spsk. citronsaft, salt og peber.

Rør ost og creme fraiche sammen og smag til med salt, peber, cayennepeber og citronsaft.