

### Okseculotte

1 stk. okseculotte ca. 1,5 kg (ved det er rigeligt)  
Hvidløg/salt/peber frisk timian

Fjern fedtet i bunden og rids toppen. Brun den af på alle sider og fint hak hvidløg som gnides på med salt, peber og frisk timian. Bages ved 125 grader i ca. 1 time. Skæres på tværs af kødtrådene.

### Svampe/portvins creme

ca. 50 g. udblødte svampe (væsken gemmes til sauce)  
1,5 dl. portvin, 1,5 dl. rødvin, 1,5 dl. svampe"fond", 1,5 dl fløde  
Salt, peber, 25. g smør. 2 spsk. maizena

De udblødte svampe koges med "fond, rødvin og portvin indtil ½ konsistens. Rør maizenaen op i koldt vand og kom det i den kogende sauce, lidt ad gangen indtil det tykner. Kom fløden på og lad det koge sammen, smag til med salt, peber og kom smørret i til sidst.

### Pastinak med dijon

4 stk. pastinaker, ½ dl. olie, 1 spsk. dijonsennep  
2 tsk. tørret timian, ½ tsk. salt, 1 spsk. akaciehonning, 3 spsk. mørk balsamico

Rør marinaden sammen. Skræl pastinakkerne og skær i grove stykker og vend det med marinaden inden det bages ved 180 grader i ca. 30 min.

### Smørdampet spidskål med persille

¼ lilla spidskål, 25 g smør, ½ dl. hvidvin  
Salt, peber og en håndfuld persille

Spidskålet snittes super fint og kommes i en gryde med smør og hvidvin.  
Det dampes mørt, væden hældes fra inden servering, hvor hakket persille, salt og peber tilsættes.

### Pommes anna med Hasselnødder

2 stk. bagekartofler, ½ dl. Hasselnødder  
50 g. smør, salt, peber, ½ løg.

Smørret afklares, løget hakkes, nødderne hakkes og kartoflerne skrælles.  
Riv kartoflerne på et mandolinjern tynde og kom skiverne i vand. Lun det hakkede løg i det afklaret smør med hasselnødderne, salt og peber. Det kommes i portionsforme med lag på lag af kartoffelskiver og smørblandingen.  
Bages i ca. 1 time ved 180 grader eller indtil det er mørt. Se om kartofflen kan stilles lidt under pres efter bagning og gerne på køl.  
Skal lige lunes ca. 10 min inden servering og husk at få overskydende smør hældt fra formen.

### **Brownie**

50 g valnøddekerne, 125 g mørk chokolade  
65 g smør, 2,5 mellemstore æg  
190 g sukker, 32 g hvedemel  
1/8 tsk. bagepulver, 1/8 tsk. havsalt, 1 spsk. kakaopulver

Forvarm ovnen til 170° ved varmluft. Hak valnødderne groft, og stil dem til side. Hak chokoladen groft, og kom den i en skål, og smelt den sammen med smørret over vandbad. Pisk æg og sukker sammen - ikke for luftigt - og rør den smeltede chokolade-smør-blanding i æggene med en gummidejskraber. Sigt mel, bagepulver, salt og kakao i, og rør dejen godt igennem. Tilsæt de grofthakkede valnødder, og rør dem i brownies dejen. Hæld dejen til brownies i formen, som du forinden har beklædt med bagepapir. Bag dine brownies i ca. 40 minutter - den skal, som de fleste chokoladekager, tages ud, mens den er lettere ubagt i midten - dvs. når du stikker en strikkepind i kagen, skal der hænge lidt dej fast på den. Afkøl dine nybagte brownies i formen, og skær den ud i 12-14 stykker brownies.

### **Passionsfrugtcreme:**

1,25 dl appelsinsaft  
45 g sukker, 2,5 dl fløde  
ca. 2 modne passionsfrugter, 1½ bl. husblads

Kom appelsinsaft og sukker i en gryde og lad det komme til kogepunktet. Lad massen koge ind til den bliver mørkere og reduceres til ca. halv mængde i ca. 20-30 min. Hæld siruppen i en kold skål og stil den på køl til den er kold. Skær dine passionsfrugter over på midten og skrab kornene ud med en teske -ned i en skål.

Kom husblassen i koldt vand og blød det ud og lad husblassen smelte over vandbad. Vend nu forsigtigt passionsaften i og derefter appelsinsiruppen som nu gerne skulle være helt kold og tykkere. Vend det med fløden som er pisket til let skum. Stil cremen på køl i portionsskåle et øjeblik.

### **Salt karamelknas**

50 g. sukker, ½ dl. saltet peanuts

Smelt sukkeret på en pande og kom nødderne på, lad det riste godt sammen og kom det på bagepapir inden det køler helt ned. Hak det herefter groft.

### **Syltede appelsiner**

2 stk. appelsiner, 2,5 dl. vand, 1 cm. vanillestang, 100 g. sukker

Kog sukker, vand og vanille sammen og lad det køle let af. Skær appelsinen i tykke skiver, så i får 2 hver. Kom skiverne i lagen og vent på at det hele blive ih og åh så fantastisk på køl ☺