

Æbleskiver med fyld af røget sild

40 g. smør, 75 g. fløde, 5 g. salt, 75 g. mel
60 g. æggeblommer, 100 g. æggehvider, 1 stk. røget sild.

Smør smeltes og køles let. Fløden hældes i og det røres sammen. Salt og mel blandes med. Æggeblommerne vendes i. Æggehviderne piskes stive og vendes med dejen. Kom flydende smør i æbleskivejernets huller og kom dej i. Lad det bage på den eneside og fyld skiverne med plukket sild. Vend æbleskiverne, så de bliver gyldne på alle sider. Der skal blive 2 pr. person.

Jordskokmayo

4 stk. jordskokker, 2 æggeblommer, 1 tsk. sennep, 1 tsk. eddike, Salt og friskkværnet peber
Ca. 2 dl. rigmelig smagsneutral olie

Skrub jordskokkerne og Kog dem i olien hele (må ikke fritere)
Køl olien ned igen inden den skal bruges i mayoen. Jordskokkerne gemmes og hakkes til servering. Æggeblomme, sennep, eddike, salt og peber piskes sammen. Olien tilsættes lidt ad gangen og mayo'en piskes indtil olien er optaget i blandingen. Smag til med salt, peber.

Jordkok sne

1 dl. maltodextrin
Ca. 10 dråber af jordkokolien

Olien dryppes ned i maltodextrin og det samles som sne...vupti

Koral tuille

90 g vand, 40 g olie, 10 g mel, lidt grønfrugtfarve

Bland ingredienserne grundigt i en blender. En passende portion hældes på en forvarmet pande. Når de tilberedes, så vent til at boblerne forsvinder - det er vandet i dejen der fordamper. Der skal IKKE røres i massen under tilberedningen.

Sprød grønkål

1 god håndfuld grønkål, olie, salt

Grønkålet plukkes, stænkes med olie og drysses med salt og bages i ovnen 30 min ved 100 grader.



Julekrydderkage

100 g. brun farin, 1½ æg, 125 g. blødt smør, 25 g. sirup, 1 dl. mælk, ¼ tsk. vanillesukker, en my salt.
150 g. mel, 1 tsk. bagepulver, 1 tsk. kanel, ½ tsk. ingefær, ½ tsk. kardemomme, ¼ tsk. nelliker

Dessert

Æg piskes med farin, tilsæt resten og piske det godt sammen. Bages ved 175 grader i Ca. 35 min. I smurt aluform.

Andebryst

2 stk. andebryster, 1 spsk. honning, skal af ½ appelsin. + salt og peber.

Skindet fjernes og skæres i så fine tern som muligt. Skindet ristes hård til det bliver sprødt og gemmes. Brysterne brunes af på begge sider og smøres med honning og appelsinskal. Bages i en 180 grader varm ovn i 12 min og hviler i 8 min inden servering.

Rosenkålssalat

1 spsk. olie, 50 g mandler, lidt salt, 200 g rosenkål, 1 appelsin, 2 spsk. persille
2 tsk. dijonsennep, 1 spsk. eddike, 2 spsk. honning, 2 spsk. olivenolie

Kom olie på en pande, og rist mandlerne heri ved middel varme, til de har taget lidt farve. Drys med lidt salt. Skyl rosenkålene grundigt, og skær stokken af. Pil så forsigtigt som muligt bladene af de små kålhoveder. Appelsinen er uden skræl da den er brugt til brysterne. Resten skæres af og der skæres fileter (bølgild viser hvis i tvivl), og vend fileterne med rosenkål, Hak persille groft, og bland det hele sammen. Rør dijonsennep, citronsaft, eddike og honning sammen i en skål. Pisk forsigtigt olivenolien i lidt ad gangen.

Saltbagt æble

2 stk. madæbler, masser af salt

Kom salt i bunden af et ildfast fad og bag æblet i ovnen ved 180 grader i ca. 30 min. Når æblet er mørt skæres skrællen fra og det moses let og blandes med det sprøde skind fra anden. luges

Pommes Anna

500 g danske kartofler, 100g smør
2 kviste frisk rosmarin, salt, friskkværnet peber

Skræl kartoflerne og snit dem i så tynde skiver som muligt på mandolinjern. Smelt smørret og tilsæt rosmarin, salt og peber imens det smelter. Når smør er smeltet, så lad det stå og trække lidt smag i ca. 10 minutter. Smør formene. Læg nu et lag kartofler i bunden. Sørg for at det kommer så godt ud til kanten som muligt. Når der ligger et helt lag, så smørres det med et lag smør. Læg derefter et nyt lag kartofler ovenpå, men sørg for at de ligger forskudte af det første lags skiver således at der kommer små mellemrum imellem skiverne. Smør og så dette lag og fortsæt således til at hele muffins formen er fyldt. Pak muffins formen ind i sølvpapir og stil den i en forvarmet (230C) ovn. Lad dem bage i 25 minutter med sølvpapiret på. Efter 25min fjernes sølvpapiret og kartoflerne bages yderligere 35 minutter til de er gyldne

Portvinssauce

4,5 dl portvin, 1,5 dl rødvin, 5 dl fond, 1 dl hvidvinseddike.
1 løg, Rosmarin, smør

Løget sautes i lidt smør uden at tage farve. Der tilsættes lidt hakket rosmarin, fond, portvin, vin, eddike og friskkværnet peber kommes på. Ved jævn varme koges saucen nu ind til ca. 2 dl.