

**Brødsalsa på torsk**

2 skiver daggammelbrød uden skorpe  
 2 spsk. mandler, 2 fed hvidløg  
 ½ lille frisk chili, flækket & udkerne  
 skal af ½ appelsin, 1 dl hakket bredbladet persille  
 4 stykker torsk a 80 g

Kom alle ingredienserne til brødsalsaen i en foodprocessor & kør til alt er fint findelt.  
 Fordel det over torskestykkerne og bag det i ovnen i ca. 12 min v. 180 grader.

**Svampepure**

2½ stk. portobello svampe, ½ løg, ½ dl. fløde  
 25 g. smør, lidt timian, salt og peber.  
 10 g. parmesan

Skær 2 svampe i stykker og rist dem i smør, sammen med løg og timian.  
 Blend det fint med en anelse fløde og smag det til med salt og peber inden det sigtes.  
 Ved servering rives den sidste ½ svamp og parmesanen over pureen.

**Hvidvinsauce**

1½ dl glas hvidvin  
 1 ½ dl. Noilly Prat, 2 dl hønsefond  
 1 løg hakket, Salt, peber, lidt rørsukker  
 100 gram smør, 1 citron, 1 spsk. grov sennep.

Hvidvin, Noilly Prat, fond og løg kommes i gryde. Koges ind til ca. halvdelen - gerne lidt under.  
 Smages til med salt, peber og en anelse sukker.  
 Smages til med smør, citronsaft og grovsennep til en færdig sauce.

**Nøddebrød**

1 dl. mælk, 0.5 dl. varmt vand, 0.5 dl. ymer eller yoghurt  
 25. gær, 1 spsk. olie, ½ tsk. salt  
 1 dl. fintrevet gulerod, 15 g. hakkede hasselnødder, 325 g. hvedemel  
 1 æg, 10 g. hakkede hasselnødder

Mælk, vand og ymer/yoghurt røres sammen, og gæren udrøres i væsken.  
 Olie, salt, gulerod og hasselnødder røres i. Hvedemelet æltes i, til dejen ikke længere klæber.  
 Dejen hæver i ½ time. Dejen æltes let igennem og formes til ca 10 små brød, som stilles på en bageplade med bagepapir på.  
 Dejen hæver ½ time mere. Dejen pensles med æg og drysses med nødder.  
 Bages ved 225 grader (almindelig ovn) i 12-15 minutter.

**Glaseret andebryst**

2 stk. andebryster

2 blommer, 1 dl. brun farin, 4 cl. portvin

Rids fedtet på anden og steg den på en tør pande med skindsiden ned først.

Krydr med salt og peber. Kog blommerne i portvin og farin. Mos det godt og fordel det over brysterne som bages i ovnen ved 180 grader indtil ca. 62 grader kernetemperatur.

**Appelsinsauce**

400 ml. appelsinsaft, 200 ml. hønsefond

2 fed hvidløg, ½ tsk. reven ingefær, 4 laurbærblade

10 peberkorn, ½ stjerneanis, 100 ml. olivenolie. Salt, peber

Kog det hele undtaget olien sammen og lige ved servering piskes olien i lidt ad gangen, og det smages med salt/peber

**Brændte skalotteløg**

2 store skalotteløg

½ dl. balsamico, lidt rørsukker, olie, salt og peber

Flæk løget på langs og steg det sort på en pande med skæresiden ned, pensl det med olie og dyp det i sukker. Kom det i en form med balsamico og bag det i ovnen til det er mørt ved 160 grader.

**Æble/grønkålssalat**

2-3 æbler, 3 dl hakket grønkål

1 lille rødløg, Kerner af 1 granatæble

1 spsk. dijonsennep

2 spsk. olie, 1 spsk. lys vineddike evt. hvid balsamico

Salt og peber, 35 g valnøddekerner

Fjern kernehus fra æblerne og snit dem fint. Fjern stokken fra grønkålen og snit bladenen meget fint. Skær løg i små tern. Bland det hele sammen med granatæblekerne. Rør dressingen sammen, smag den godt til og bland den omhyggeligt med salaten. Drys med valnøddekerner.

**Ristede rødder**

1 bagekartoffel, ½ pastinak, 1 gulerod, lidt selleri

Frisk timian, salt og peber, lidt smør, olie.

Skær kartoffel og rødder i fine tern og rist dem godt i smør/olie, smag til med salt og peber samt timian. Kom det i runde forme og bag det færdig inden servering.