

Æbleflæsk

600 g letsaltet flæsk i skiver, 3 madæbler
 Lidt ingefær, 3 løg
 ¾ dl æblemost
 Evt. lidt sukker, Salt og Peber
 To stilke frisk timian, brøndkarse

Drys salt på flæsket og læg det på en rist. Steg det i ovnen ved 180 grader, indtil det er gyldent og sprødt. Ca. 45 min.

Mens flæsket er i ovnen, laver du æblekompotten. Snit løg og æbler.

Sautér løg og timian i lidt af det smeltede fedt fra flæsket i ovnen eller smør.

Når løgene er klare, tilsættes æblerne og sautes med løgene. Tilsæt en smule æblejuice og lad det koge op.

Riv en smule ingefær i efter smag. Sæt låg på, og lad det stå og simre i ca. 20 minutter, eller til det begynder at blive en kompot. Fjern låget og lad den resterende væske koge ind.

Smag til med sort peber og sukker.

Rist et stykke rugbrød i smør på panden, og servér det til æbleflæsket. Pynt med brøndkarse.

Svinebryst

1,5 kg svinebryst, 2 dl æblemost
 2 dl mørk øl, 1 spsk. enebær, 10 stk. laurbærblade, 1 tsk. friskkværnet peber, 2 spsk. groft salt

Rids fedtlaget let og læg svinebrystet i et fad med både most og øl ved. Krydr med salt og krydderierne, og steg ved 160 grader i ca. 2 timer.

BBQ

2dl Coca Cola uden brus, 1 stk. dåse hakkede tomat, 2 fed hvidløg, 2 kvist rosmarin
 4 spsk. Worcestershire sauce, 4 spsk. brun Farin, 1 tsk. Tabasco Sauce, 1 dl. kaffe.

Kom alle ingredienser i en gryde og bring det hele til koge ved middelhøj varme. Sænk varmen, så blandingen kan simre i 15 minutter. Fjern gryden fra varmen og lad din sauce køle lidt ned inden brug. 15 min. før brystet er færdig i ovnen, kommes bbq marinaden på.

Sprøde kartofler

3 stk. Bagekartofler, ca. 2 l. billig olie, salt & ca. ½ dl. eddike

Vask kartoflerne. Skær dem i passende størrelse pommes frites og læg dem i en skål med koldt vand i ca. 5-10 min. Kog fritterne i vand med ½ dl eddike i 10-12 minutter. Lad dem efterfølgende køle i køleskabet i ca. 30 minutter. Varm olien på ca. ¾ varme - test om olien er varm nok, ved at stikke enden af en af pommes fritterne ned i olien – det skal boble stille og roligt

Lad fritterne stege indtil de begynder at tage farve – Steg små portioner ad gangen.

Herefter skal der køles i ca. 30 min. igen - her kan du også smide dem i fryseren indtil du skal bruge dem. Sidste omgang skal der fuld skrald på olien

Tarte Tatin

250 g hvedemel, 60 g flormelis, 175 g koldt smør, lidt salt
1 stk. æg, 75 g lys rørsukker, 50 g smør, 5 stk. danske æbler

Hvedemel blande grundigt sammen med flormelis, salt og koldt smør indtil det har et udseende af revet parmesan. Det hele samles med 1 æg, den skal ikke æltes for meget sammen. Lad dejen hvile på køl 1 times tid. Æblerne skrælles, og skæres i store både,. Smør bruses af på en passende størrelse pande. Man bager tarte tatin i panden. Vend æble bådene i rør sukker og læg dem i panden. Æblerne smider lidt af saften, som sammen med sukker og smør danner en dejlig karamel. Når æblerne er faldet lidt sammen, trækkes panden til side. Mørdejen rulles ud til ca. ½ cm tykkelse i en cirkel, som lægges henover de karamelliserede æble. Fold forsigtigt dejen ned omkring fyldet i siden. Tærten bages gylden ved 200 grader i 20 - 25 min.

Hvid chokolade mousse

1 blad husblas, 1 tsk. vanille essens
30 g flormelis, 30 g citronsaft, 60 g hvid chokolade
200 g creme fraiche, 200 g piskefløde, 60 g æggehvider, 30 g sukker

Læg husblassen i blød i ½ liter koldt vand i ½ time. Vrid husblassen fri for vand og kom den op i en gryde sammen med vanilie og citronsaft. Varm op til 60 grader og tag gryden af varmen. Rør til husblassen smelter. Tilsæt den hakkede chokolade og lad dem smelte ud i den varme lage. Tilsæt cremefraiche og rør godt.

Pisk fløden til let skum. Pisk ligeledes hvider og sukker til en let marengs. Kom halvdelen af den letpiskede fløde op i cremefraicheblandingen og rør godt. Kom dette op i skålen med den kolde fløde og vend det nænsomt sammen. Tilsæt marengsen og vend det til sidst forsigtigt i.

Kom den ensartede mousse op i en engangssprøjtepose og klip et lille hul. Fyld glassene sirligt halvt op. Køles ned (evt. på frost i dag) og servere det med tærten.

Brombærgele

2 blade husblas, 250 g frosne brombær, 100 g vand, 100 g sukker

Læg husblassen i blød i ½ liter koldt vand i ½ time. Kog brombær og vand under låg i ca. 5 min. Sigt det, så kun væsken er tilbage. Tilsæt sukker og kog, til sukkeret er smeltet.

Vrid husblassen fri for vand og tilsæt den i den varme frugtlage. Rør til husblassen er helt smeltet. Kom geleen på den hvide chokolademousse når den er stivnet og hurtigt på køl igen.

Nougatin

3 spsk. Sødmælk, 125 g Smør, 50 g Glukosesirup, 150 g. Sukker
20g Pistaciekerner 25 g Kaffebønner, 100 g Mandelflager

Varm mælken op i en lille gryde, og tilsæt smør, glukosesirup og sukker.

Kog blandingen til 106°, brug et termo-meter, inden du tilsætter pistaciekerner, kaffebønner og mandelflager. Rul blandingen meget tyndt ud mellem to stykker bagepapir med en kagerulle. Bag i ovnen indtil sukkeret lige er boblet op. Det tager ikke lang tid. Afkøl på en bagerist, bræk i mindre stykker.