

1/10  
JAN.

### Rodfrugtsuppe

700-800 gram blandede rodfrugter, 200 gram kartofler  
300 gram løg, 3 spsk. olivenolie  
1 liter Hønsfond vand, ½ frisk chili uden kornene  
Et bundt frisk brøndkarse, ½ liter piskefløde, 1½ tsk. reven muskatnød  
Et skvæt sirup, Et skvæt æblecidereddike  
Salt & peber, Bacon i tern

Skræl rodfrugterne og kartoflerne. Skær ovennævnte samt løg i større tern  
Steg dem gyldne i en stor gryde med olie. Tilsæt hønsfond, lad det koge op. Tilsæt et bundt frisk brøndkarse og hakket chili. Tilsæt fløden, og lad det simre uden låg en lille time. Steg bacon sprødt på en pande. Lad det hvile på køkkenrulle for at få suget overskydende fedt af. Blend suppen med en stavblender, til alle rødder er udjævnede. Smag suppen til med muskatnød, æblecidereddike og ahornsirup. Smag inden servering til med salt og kværne peber. Server suppen toppet med sprød bacon

### Stegte fårestikler ☺

1 stk. Nosse, lidt olie  
Lidt mel, salt, peber.

Nossen ordnes ved at hinden fjernes og skæres i skiver til det antal i er i gruppen. Krydres med salt og peber inden det dyppes i mel og steges på en varm pande med olie. Lige inden servering.

### Gryn & nøddecrumble

1 1/2 spsk. akaciehonning, 2 dl grovvalsedede havregryn, 1 dl nødder uden hinde

Smelt honningen på en pande. Vend havregrynene i og spred dem ud på en bageplade med bagepapir. Pluk og knæk nødderne  
Hak nødderne groft og vend dem sammen med havregrynene. Bag det i ovnen ved 160 grader i ca. 7-10 min. til det er gyldent. Lad det afkøle og drys det herefter det sprøde knas over koldskålen.

### Citronbrød

425 g fint sigtet Ølandshvedemel, 75 g fuldkornsrugmel  
10 g gær, 10 g salt, ca. 350 g (ca. 3 ½ dl) lunkent vand, Revet skal af en citron

De to meltyper blandes, gæren smuldres fint i melet, og salt, citronskal og vand tilsættes. Dejen æltes til den er blank og smidig og hæver herefter til dobbelt størrelse.  
Skrab dejen ud på et meldrysset bord. Afgas den ganske let, og fold og form den til en pølse med en diameter på ca. 7 cm. Fugt håndfladerne i lidt olie, fordel olien på dejens overflade, og tril den i majsgrøn, så de dækker pølsen hele vejen rundt.  
Del dejen med enkle snit med en metaldejskraber i 2-3 cm tykke skiver. Sæt skiverne på bagepladen, med en af de rene snitflader opad. Dæk med klæde, og efterhæv de små brød til næsten dobbelt størrelse.  
Forvarm ovnen til 220 grader varmluft og bag brødene i ca. 15 min.

### **Beef Wellington**

½ kg. oksemørbrad, 250 g. blandede svampe

Ca. 6 skiver skinke, ½ pakke butterdej

Olie til brunning, 2 æggeblommer, lidt smør

Puds oksemørbraden smukt af og brun den på en pande i lidt olivenolie. Krydr med salt og peber og sæt den til side. Rens svampene og hak dem temmelig fint. Rist dem på en pande i lidt smør til al væden er fordampet. Smag til med salt og peber og lad blandingen køle helt af.

Læg et stykke film ud på bordet og bred skiver af parmaskinke ud på filmen. Fordel svampeblandingen ovenpå skinken. Læg endelig den brunede oksemørbrad oven på svampene. Ved hjælp af filmen pakkes mørbraden nu helt ind i svampe og skinke. Stram rullen godt op i begge ender og sæt den på køl i en halv times tid.

Rul butterdejen ud til en firkant der er stor nok til at pakke mørbraden ind. Kanterne pensles med æggeblomme. Fjern filmen fra mørbraden, læg den midt på butterdejen og pak den pænt ind. Læg den indpakkede mørbrad på en bageplade. Sørg for at sammenføjningerne vender nedad.

Butterdejen pensles grundigt med æggeblomme over det hele. Sæt mørbraden i en ovn på 200 grader i ca. 20 minutter til butterdejen er smukt gylden.

Lad den hvile overdækket i mindst 15 minutter og skær den derpå i ret tykke skiver.

### **Sensommersalat**

1 håndfuld babyspinat, 2 stk. blommer

Valdnødder, 1 gulerod, 100 g. perlebyg, 1 æble.

Vask og skræl frugt og grønt (æblet opbevares i vand), valnødderne ristets på en pande. Bland ellers alt til salaten

### **Hvidløgsvinaigrette til salaten**

1 hele hvidløg, 1 dl olivenolie

½ dl hvidvinseddike, 1 spsk. rørsukker

Salt og friskkværnet peber

Bag hvidløg i ovnen ved 150 grader, til de er møre (med skræl på). Køl dem ned, pil dem og kør dem igennem en hvidløgspresser. Bland olivenolie, hvidvinseddike, rørsukker, hvidløg, salt og frisk peber og rør den godt, til den tykner lidt.

### **Urtemos med brie**

½ kg kartofler, vand, salt, 1½ dl mælk, 15 gram smør, 1 stk. brie uden skorpen, ½ dl. krydderurter

Skræl kartoflerne, skær dem i skiver og kog dem møre i vand. Hæld vandet fra og mos kartoflerne til en let og luftig masse. Kog mælken op i en gryde og rør den i den moste kartofler. Smag til med salt og en god klat smør/brie og finthakket krydderurter.