

Kartoffelkroetter

4 store kartofler, 45 g smør, 2 æggeblommer

1 knivspids revet muskatnød

Olie, til dybstegning, 100 g. hvedemel

2 æg, 100 g. rasp, 100 g. hakkede mandler, mindre rasp, mere mandel.
80 rasp 150 mandel

= 8 STK

Oven forvarmes til 190 grader. De hele skrubbete kartofler stikkes med en gaffel, så de ikke sprækker under bagningen. Bages i op til en time. Kartofflerne skal føles møre ved et stik med en skarp kniv. Kartofflerne skæres i halve på langs, og indholdet tages ud med en lille ske.

Indholdet moses let med en gaffel og røres sammen med smør, æggeblommer, muskatnød, salt og friskkværnet peber. Mosen stilles til afkøling.

En gryde fyldes en tredjedel op med olie. Olien opvarmes til 180 grader.

Hvedemel blandes med salt og friskkværnet peber og hældes ud på et stort fad.

De sammenpiskede æg hældes over i en dyb tallerken.

De hakkede mandler og rasp blandes sammen og hældes ligeledes i en dyb tallerken.

Kartoffelmosen formes med hænderne til små kugler, ca. 4 cm i diameter. Derefter rulles de forsigtigt til små pølser, ca. 6 cm lange.

Kroetterne placeres i en lang række, og enderne rettes til ved at presse let med en lang kniv eller paletkniv. Kroetterne skal være så ensartede som muligt. Kroetterne fryses så længe som muligt.

Kroetterne rulles først i mel, dernæst dyppes de i sammenpisket æg, og til sidst rulles de forsigtigt i mandel/raspblandingen.

Når alle kroetterne er færdige, dybsteges de i olien, nogle få stykker ad gangen.

Braiseret svinekæber

12 svinekæber (ca. 1 kg.)

Salt, peber, 4 små skalotteløg

1 stor gulerod, 2 persillerødder, 4 fed hvidløg, 2 stængler bladselleri

1 par friske timiankviste, 2 laurbærblade, 6 knuste enebær

1 stor øl, 1 spsk grov sennep, 1 tsk. tomatpure.

Sukker, Æblecidereddike

2½ dl. fløde, lidt maizena

Fjern den brede sene, der sidder på hver svinekæbe. Snit gulerod, persillerødder og løg groft. Tør kæberne i køkkenrulle, krydder godt med havsalt og friskkværnet peber og brun ved høj varme i olivenolie eller smør. Det allerbedste er klaret smør. De skal have en fin brun stegeskorpe.

Tag kødet op, suppler med lidt mere fedtstof og brun gulerod, persillerødder og løg.

Tilsæt nu øl, grov sennep, hvidløg, bladselleri, krydderurter, enebær, eddike og sukker efter smag.

Læg kødet tilbage og lad simre ca. 1½ time.

Tag kødet op igen og si saucen. Hæld den tilbage i gryden og tilsæt fløde. Jævn den med maizena og smag igen til med eddike, sukker, sennep, tomatpure, salt og peber. Læg kødet tilbage i saucen og varm godt igennem.

Bagte jordkokker med cheddar og persille

750 g jordkokker, rensede, 4 fed hvidløg
1 spsk. citronsaft
1½ spsk. olivenolie, 2 spsk. fast ost
½ tsk. stødt koriander eller 1 spsk. hel
4 stænger timian, 2 spsk. hakket persille
Salt, friskkværnet peber, 1 spsk. pinjekerner

Skrub jordkokkerne og skær dem i store stykker. Pil hvidløgsfeddene og skær dem i tynde skiver. Bland begge dele i et fad med olie, citronsaft, salt og peber. Bages i ovnen ved 175 grader i ca. en time, rør rundt i fadet et par gange undervejs. Jordkokkerne vendes med reven ost/persille og drysses med ristede pinjekerner ved serveringen.

Grov focaccia

25 g. gær, 7 dl. fingervarm vand, 2 tsk. groft salt
65 g. flydende honning, 1 dl. olivenolie, 100 g. havregryn
300 g. fuldkornshvedemel, 300 g. hvedemel, lidt sesam og havsalt.

Opløs gæren i lunet vand. Tilsæt salt, honning og olivenolie. Tilsæt gryn og mel. Tilsæt melet lidt ad gangen, du skal måske bruge lidt mere eller lidt mindre. Dejen skal have konsistens som tyk havregrød. Rør et par minutter og lad dejen hæve i 30 minutter, ved stuetemperatur. Hæld dejen i en bradepande (ca. 30x40 cm), foret med bagepapir. Lad den hæve i yderligere 30 minutter. Prik lidt i dejen med en våd finger og top den med salt og sesam. Bag brødet ved 200 grader, varmluft i cirka 45 minutter, eller til det er gennembagt. Lad det køle af i formen.

Appelsin/tomatsalat

2 appelsiner, skåret i papirtynde skiver og stenene og skrællen fjernes
5 modne, faste tomater, skåret i skiver
ekstra jomfruolivenolie, balsamicoeddike
friskplukket basilikum, friskplukket estragon
havsalt, friskkværnet sort peber

Arranger salaten på et fad. Læg appelsin- og tomatskiver række for række, så de overlapper. Stenk med olivenolie og balsamicoeddike; drys med salt og peber. Dæk med krydderurter og hæld til sidst væden fra tallerkenen over salaten. Lad gerne salaten stå 1/2 time, før den serveres, så smagen fra tomaterne, appelsinerne, eddiken, olivenolien og krydderurterne blandes.

Nødde & brombær lagkage

Nøddebunde

125 g hasselnødder
150 g sukker
½ tsk. bagepulver
75 g hvedemel
100 g smør
1 cm. vaniljekorn
6 æggehvider

2 Former A 20-22 cm
= Bunde 3 cm høj

EVT. 3 Former A 20-20
= Bunde ca 2 cm

Blend nødderne fint med halvdelen af sukkeret. Bland med mel, bagepulver, vaniljekorn og lidt mere af sukkeret. Smelt smørret og lad det lige brune uden at branke. Rør det let brunede smør i melet. Pisk æggehviderne stive, pisk sejt med resten af sukkeret og pisk halvdelen af æggehviderne i dejen. Fold den anden halvdel i dejen, når den er blevet blød. Fordel dejen i to, smurte springforme med bagepapir i bunden. Bages ved 180° i 25 min., til de er lysebrune. Tag dem ud af formene og afkøl dem.

Brombærfyld

80 g sukker
3 spsk. vand
2 æggehvider
150 g smør
1 pk. Frosne brombær, 100 g. sukker
1 pk brombær til pynt
3 dl. fløde til flødeskum
100 g. makroner

Kog sukker og vand, til det er 117°, lige inden det begynder at brune, tages det af varmen. Kog frosne brombær og 100 g. sukker sammen og lad det køle. Pisk æggehviderne stive, hæld sukkerlagen i æggehviderne i en tynd stråle, mens der piskes. Når den italienske marengs (sådan hedder det, når man bruger varm sukker i æggehviderne) er sej, piskes smørret i – i små klumper til en glat masse. Vend brombærmassen i marengsmassen og saml kagen med fyldet og de knuste makroner og stil den køligt. Tag kagen ud ca. 30 min. før servering og pynt med friske brombær & flødeskum