

# Værtens bedste mad

# INDHOLDSFORTEGNELSE

RUGBRØD MED SURDEJ .....	6
RUGBRØD MED GÆR 1 stk. ....	7
RUGBRØD MED SURDEJ OG ØL CA. 2 STK. ....	8
FÆRØSK SURDEJSBRØD .....	9
SURDEJ .....	10
PITABRØD ca. 4 stk .....	11
KARENS BOLLER .....	12
LISBETHS GULERODSBOLLER .....	13
SUPER-GROVBOLLER .....	14
INGAS GROVBOLLER .....	15
SIGTEBRØD ca. 2 stk .....	16
KARINS GRÆSKBRØD 1 stort brød .....	17
DURUMBOLLER .....	18
GRAHAMSBOLLER MED OST OG SKINKE .....	19
GROVE HVEDEBOLLER .....	20
KNÆKBRØD .....	21
PØLSEHORN 6 STK. ....	22
CHOKOLADEBOLLER Á LA KIRSTEN .....	23
APPELSIN- OG VANILJESYLTEDE VALNØDDER .....	24
RABARBERKAGE MED MARENGSTOP .....	25
ANNIS DADELBRØD .....	26
MØRDEJSKRINGLE .....	27
LUKSUSCHOKOLADEKAGE .....	28
REHRÜCKEN (Dyreryg) .....	29
CHOKOLADEKAGE (uden chokolade, børneegnet.) (nem) .....	30
FAVORITKAGE fra HJEMMET .....	31
SKATTEJAGTKAGE (12 børn) .....	33
<b>KOKOSKAFFEKAGE .....</b>	<b>34</b>
<b>GULERODSKAGE (1 bradepande – mellemstor (springform)) .....</b>	<b>35</b>
<b>GULERODSKAGE - Dorrit's .....</b>	<b>36</b>
MAZARINSANDKAGE - mor's .....	37
MAZARINKAGE – Dorrit's .....	38
<b>TEACAKE .....</b>	<b>39</b>
<b>TOSCAKAGE (springform) .....</b>	<b>40</b>
<b>DRØMMEKAGE FRA BROVST .....</b>	<b>41</b>
<b>BANANKAGE .....</b>	<b>42</b>
<b>LAGKAGE M. MANDLER OG COGNAC (8 pers.) .....</b>	<b>43</b>
<b>MORTENS LAGKAGE .....</b>	<b>44</b>
<b>OTHELLOLAGKAGE .....</b>	<b>45</b>
<b>FRAGILITÉ a la Jette .....</b>	<b>47</b>
LENES FROSNE VALNØDDEROU LADE .....	48
<b>ROULADE M. BROMBÆR (12 skiver) .....</b>	<b>49</b>
<b>ROULADE M. FORSKELLIGE FORMER FOR FYLD. ....</b>	<b>50</b>
<b>KANELSNEGLE .....</b>	<b>51</b>
<b>HORN M. FYLD .....</b>	<b>52</b>
<b>FRUGTTÆRTEDEJ .....</b>	<b>53</b>
<b>FASTELAVNSBOLLER .....</b>	<b>54</b>
<b>FASTELAVNSBOLLER (20 stk) .....</b>	<b>55</b>
<b>FASTELAVNSBOLLER M. MARMELADE .....</b>	<b>56</b>
<b>FASTELAVNSBOLLER - KONDITOR BO JOHANSEN'S .....</b>	<b>57</b>
CHOKOLADEMOUSSE (4-6 pers) .....	61
FRANSK CHOKOLADEKAGE (6 pers) .....	62
GOD CHOKOLADEKAGE (idé nyt) (ca 8 pers) .....	63
TIRAMISU (4pers) .....	64
CHOKOLADESOUFFLÉ (6 pers) (Irene, fra "Heibergs chokolade") .....	65
FRAGILITÉ (6 pers) .....	66

ANNIS BLÅBÆRMUFFINS.....	68
HAVRETÆRTE.....	70
<b>RABARBERTÆRTE</b> .....	71
<b>HANNES SKØNNE HINDBÆRTÆRTE</b> .....	72
<b>PÆRE-MARCIPANTÆRTE</b> .....	73
<b>BROMBÆRTÆRTE M. CITRONCREME (6 pers)</b> .....	74
KARAMELISERET FRUGTKAGE MED BUTTERDEJ.....	75
<b>SLOTTETS ALT FOR LÆKRE ÆBLEKAGE....</b> .....	76
<b>THUES SMULDREÆBLEKAGE MED HAVREGRYN</b> .....	77
<b>KAGER FRA AFGHANISTAN</b> .....	78
<b>HINDBÆRTRIFLI (4 pers)</b> .....	79
<b>RUGBRØDSLAKAGE (Kirsten)</b> .....	80
<b>BRØDTORTE M. FLØDECREME</b> .....	81
<b>SARAH BERNARD</b> .....	82
<b>HAVREGRYNSKUGLER (30 stk)</b> .....	83
<b>CORNFLAKESTOPPE</b> .....	84
RIS A LA MANDE.....	85
NØDDER (Karens).....	87
KAMMERJUNKERE.....	88
YGGENYKKEKAGER.....	89
ANNIS SMÅKAGER ”SANDMYSSER”.....	92
PIAS MARCIPANSNITTER.....	94
KLEJNER (ca. 100 stk).....	95
BRUNKAGER.....	96
BRUNKAGER A LA BLOMSTERBERG.....	97
BUDDING (4 pers.) (mors).....	98
STRIBET RABARBERTRIFLI (4 pers).....	99
MÜSLI.....	100
MAJSPANDEKAGER.....	102
TYKKE PANDEKAGER (Louise) (ca, 12 stk.).....	103
BLINIS MED KAVIAR.....	104
MARCIPANKUGLER M. ORANGESMAG.....	106
NOUGATDRØMME M. ORANGE-NOUGATTRØFFEL OG MARCIPAN.....	107
IS MED LEMONCURD.....	108
KAFFE CHOKOLADEDRIK.....	109
METTEMUSENS MONSTERDRIK.....	110
KAFFECHOKOLADE (4 kopper).....	111
ISKAFFE - FRAPPÉ ( 4 PERS).....	112
IS-THÉ (icetea) (4 pers).....	113
BANANDRIK (4 pers).....	114
KOLD OG TYK JORDBÆRDRIK (1,5 l eller 4-5 port.).....	115
HYLDEBLOMSTDRIK.....	116
INGEFÆR-TE.....	117
ÆBLE-GULERØD OG INGEFÆRDRIK.....	118
POWER PACK.....	119
GLØGG (fra Neptun Apotek).....	121
MEXICANSKE MAJSPANDEKAGER.....	122
IRANSK OLIVENSALAT (5-7 pers.).....	124
GRATINEREDE LAKSEBRØD.....	125
KOLD KARTOFFELSALAT.....	126
CHAMPIGNON NØDDE PATÉ.....	127
RISOTTO M. SKALDYR.....	128
GØNKES SUPERBARBECUESAUCE TIL KYLLING.....	129
REJESUPPE A LA LOUISE.....	130
FRANSK URTESUPPE A LA LOUISE.....	131
AFRIKANSK LAMME-BOBOTIE (ca. 4. pers.) a la Niels´ mor.....	132
TZATZIKI.....	133
HUMUS.....	134

STEGTE BØNNER M. ÆG .....	135
GRIBICHESAUCE .....	136
PIROGGER .....	137
TRYLLESUPPE .....	138
TYRKISK KØD OG LINESUPPE .....	139
TYRKISK LINESUPPE A LA AINO .....	140
CHAMPIGNON- OG KARTOFFELSUPPE MED PERSILLE OG TOMATDRYS .....	141
FYLDIG LINSE- OG KARTOFFELSUPPE MED PESTOBRØD (4 brød).....	142
PURERET KARTOFFELSUPPE M. GRANA PANDANO OG SKINKEDRYS .....	143
NIGELLAS AUBERGINERULLER .....	145
GULERODS-SELLERIMOS .....	146
<b>TOM YAM GOONG SUPPE (4 pers)</b> .....	147
<b>SPINATTÆRTE (4 pers)</b> .....	149
<b>PASTAGRATIN M. BACON, SPINAT OG PAPRIKA</b> .....	150
<b>STEGTE RISKLATTER MED SHARONFRUGTMOS OG AHORNSIRUP</b> .....	151
PIZZA MED SPINAT OG LAKS (4 pers).....	152
MOUSSAKA ME MELITZANES (MOUSSAKA MED AUBERGINER).....	153
<b>JENS PETERS PORRETÆRTE</b> .....	154
FAKTAS PORRETÆRTE M. PANGASIUSFILET (2 pers).....	155
CHILIDELLER M. TOMATSALAT OG RIS. (4 pers).....	156
KYLLINGE- OG CITRON KØDBOLLER .....	157
FISKEMOUSSE .....	158
GAI SATAY (kyllingespyd) (4 pers) .....	160
HJORTERYG M. FLAMBEREDE DRUER (6 pers) .....	161
AUBERGINE DIP (BABA GHANNUJ) .....	162
SAVOY DOLMERE ( 4 pers.) .....	163
LÆKRE FISKEPAKKER .....	165
RISTAFFEL (4 pers) .....	166
PAELLA (6 pers).....	167
ORIENTALSK WOKGRYDE .....	168
KØD I KOKOSMÆLK –FRA KENYA.....	169
BAGT KARTOFFEL MED FYLD (4-8 stk).....	170
LAMMEFRIKADELLER .....	171
INDBAGT HAKKET OKSEKØD M OLIVEN (4 pers) .....	172
LAMMERAGOUT M. OLIVEN (3 pers) .....	173
SANDWICHTÆRTE MED LAKS OG SKALDYR.....	174
AMERIKANSK FARMERKYLLING M. KIKÆRTER (4 pers) .....	175
ÆGYPTISKE KØDBOLLER (4 port.) .....	176
MÜCVER (TYRKISKE SQUASHPANDEKAGER) .....	177
SALTINDBAGT OKSEMØRBRAD (a la Kim og Lisbeth).....	178
FONDUE DRESSINGER .....	179
ITALIENSK HAKKESTEG M. POMMES ITALIENNES (4 pers).....	180
MOR KARENS FISKEFRIKADELLER .....	181
LAKSESTEAKS M. SAUCE CORDON BLEU (4 pers) .....	182
GRÆSKE GRILLSPYD MED TZATZIKI.....	183
FISK I ØSTERSSAUCE (2 pers) .....	184
STEGTE HAVTASKEKÆBER M. BAGTE TOMATER (4 pers).....	185
FISK I KARRY/MASALA SAUCE (4 pers) .....	186
BAGT RICOTTA PÅ SALAT MED KRYDDERURTER (4 pers).....	187
SPORTSDRIK -ENERGIDRIK .....	188
RUSSISK RØDBEDESUPPE (BORSJTJ).....	189
COUSCOUS SALAT MED MYNTE OG KYLLING .....	191
BULGURSALAT .....	192
HJEMMELAVET LIMONADE.....	193
LA SALADE NIÇOISE .....	194
ÆGYPTISKE KØDBOLLER .....	195
KYLLINGELASAGNE .....	196
PESTOMARINERET SVINEMØRBRAD MED COUSCOUSSALAT .....	197

OMELET MED HONNING-/GRAPEMARINERET TUN.....	198
RØGET LAKS MED ÆGGE-KAPERS-DRESSING.....	199
VIETNAMESISK SALAT MED KYLLING, KÅL OG GULEROD.....	200
PULLED PORK BURGER Á LA JPB.....	201

## RUGBRØD MED SURDEJ

3-4 stk

1. dag:

1 surdej

750 g hvedemel

½ l lunkent vand

150 rugmel

600 g knækkede rugkerner

3 spsk salt

Røres godt sammen og står 12-24 t

2. dag:

1 l lunkent vand

1000 g rugmel

Rør dejen godt sammen, bageformen smøres og dejen lægges i.

Ny surdej tages fra og overdrysses m. 1½ tsk salt!!

Rugbrødene hæver igen 2-6 timer – må ikke stå længere

Bages i ovnen v. 200° - først 2 timer overdækket m. stanniol – derefter ½ time uden.

## **RUGBRØD MED GÆR 1 stk.**

50 g gær  
3 dl lunke vand  
1 spsk salt  
1 bæger youghurt (180 ml)  
75 g (1 dl) skårne rugkerner – gerne meget mere  
400 g (6½ dl) groft rugmel  
Ca. 240 g (4 dl) hvedemel

Gær og vand røres sammen, de øvrige ingredienser tilsættes og dejen æltes igennem.

Stilles til hævnig et lunt sted ca. 1 time

Dejen slås ned og formes til et bød, som lægges i en smurt form.

Efterhæver ca. 20 min.

Prikkes m. en gaffel og pensles m. vand.

Bages ca. 1 time v. 200°

Skal helst stå indpakket i et viskestykke 1 døgn.

## **RUGBRØD MED SURDEJ OG ØL CA. 2 STK.**

1. dag

$\frac{3}{4}$  l vand

1½ spsk salt

1 kg rugmel

1 surdej

2. dag

**TAG SURDEJ FRA**

Tilsæt:

$\frac{1}{4}$  l øl eller vand (maltøl, nisseøl e. lign.)

$\frac{1}{2}$  kg skårne rugkerner

Hæver i forme i mindst 4 timer

I ovnen 1½ time v. 180° + 1 time v. eftervarme

## FÆRØSK SURDEJSBRØD

Surdej

1½ l lunkent vand

35 g salt

1½ kg rugmel

Røres sammen, hviler 12-24 timer.

1 kg rugkerner

½ l vand

Blandes i.

### SURDEJEN TAGES FRA

Kommes i forme, mindst 2 cm fra kanten.

Hæver 2-6 t.

Bager: 1 time v. 150°

1 time v. 175°

½ time v. 175° uden forme på hovedet.

## **SURDEJ**

150 g groft rugmel

2 dl youghurt

10 g gær

1 tsk salt

Gæren opløses i youghurten. Rugmelet røres i og dejen drysses m salt

Tildækkes m. film m. et par huller i. Stilles til syrning et lunt sted 3-4 dg.

(Hvis surdejen ikke står lunt, dannes der for meget eddikesyre, bliver rødlig i farven og må kasseres.)

## **PITABRØD ca. 4 stk**

200 g mel

1½ dl vand

¼ pk gær

1 tsk salt

1 tsk sukker

Evt. lidt olie og i så fald lidt mere gær

Hæver ca. 20 min, ingen efterhævning, direkte ind i brandvarm ovn ca 275°C

## **KARENS BOLLER**

7 dl vand

½ pk gær

1 spsk groft salt

½ dl olie

Lidt sukker

250 g specialmel

600 g hvedemel

Står natten over i køleskab

Næste morgen sættes de på pladen uden at være slået ned og uden efterhævning.

Bages 30min v. 200 gr. varmluftsovn

# LISBETHS GULERODSBOLLER

50 g gær (red. I forhold til oprindelige)  
5 dl vand  
130 g smeltet marg.  
30 g sukker  
2 tsk salt  
1 æg  
1 kg mel  
100 g solsikkekerner  
200 g revet gulerod

Kog solsikkekernerne op i de 5 dl vand, afkøl.  
Tilsæt gær og resten.

Hæver.

Sættes med ske.

Bager ved 200 g

## SUPER-GROVBOLLER

1. dag (eller mindst 4 timer i forvejen):

2 dl mælk

2 dl knækkede hvedekerner

1 dl solsikkekerner

Sættes i blød

2.dag:

2 dl lunkent mælk

40 g gær

50 g marg.

1 tsk salt (max)

1 dl hvedekim (eller evt. havregryn)

1 æg

6 dl mel (fortrinsvis grahamsmel)

Evt rosiner og hørfrø

Æltes godt sammen. Hæver 1-2 timer

Efterhæver ½-1 time

Pensles m. æg og drysses m. sesamfrø.

Bages v. 200°

## INGAS GROVBOLLER

100 g gær  
7 dl lunkent vand  
2 dl olie  
2 dl hørfrø  
2 dl sesamfrø  
2 dl hvedekim  
2 dl solsikkefrø  
5 dl hvedemel  
5 dl rugmel  
½ tsk salt  
2 tsk sukker

Hæver ½ time

Sættes m. skeer i toppe

Bages v. 200° i 25 min.

## **SIGTEBRØD ca. 2 stk.**

1000 g sigtemel  
50 g gær  
5 dl lunkent vand  
2 dl youghurt/kærnemælk  
3 tsk salt

Gæren opløses i det lunkede vand. Resten tilsættes. Æltes  
Hæver 20 min.  
Slås ned og hæver igen 20 min  
Puttes i 2 forme  
Efterhæver 40 min  
Pensles m. mælk og ridses på langs

Bages v. 220° i ca. 30 min, nederste rille.

## **KARINS GRÆSKBRØD 1 stort brød**

50 g gær  
1 dl lunkent vand  
3½ dl kærnemælk (lunkent)  
1 spsk olie  
1 spsk salt  
150g (2 dl) rugmel  
550-650 g hvedemel

Hæver m. låg 1 time til dobbelt størrelse  
Sættes på plade m. mel  
Efterhæver 15 min  
Ridses og drysses m. hvedemel  
Bages på nederste ribbe v.  
200° i 1 time

## DURUMBOLLER

1 kg mel (durum + alm.)

6 dl lunke vand

2 dl youghurt

1 spsk salt

5 g gær

Birkes

Gæret udrøres i vand + youghurt + mel + salt

Æltes

Står natten over

Slå den ned (dejen er ret våd), ælt med lidt mel.

Form flade boller, evt. m. birkes

Efterhæver til dobbelt størrelse.

Bages ca. 25 min v. 200°

## GRAHAMSBOLLER MED OST OG SKINKE

8 spsk olie  
7 dl mælk  
3 dl youghurt  
100 g gær  
4 tsk groft salt  
4 spsk sukker  
300 g revne gulerødder  
2 æg  
500 g grahamsmel  
200 g rugmel  
1 kg hvedemel

Hæver en time

Æltes igennem og deles i 2 portioner

150 g. ost fordeles i den ene portion

150 g skinke i den anden

Bollerne efterhæver ca. 20 min

Pensles m. æg

Bages midt i ovnen v. 200° i ca. 20 min

## GROVE HVEDEBOLLER

300 g fuldkornshvedemel  
500 g hvedemel  
50 g gær  
4 dl vand  
100 g marg  
1 æg  
2 spsk sukker  
2 tsk salt

Gæren opløses i håndvarmt vand. De øvrige ingredienser tilsættes.  
Hæver lunt sted i ca. 30 min.  
Formes til boller og efterhæver ca. 30 min.  
Pensles m. æggestrygelse og drysses m. fuldkornshvedemel.

Bages v. 225° på midterste rille, ca. 15-20 min

## **KNÆKBRØD**

### **Ingredienser:**

50 g havregryn  
50 g sesamfrø  
50 g hørfrø  
50 g solsikkekerner  
50 g græskarkerner  
200 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
1 tsk groft salt  
1 ¼ dl vindrukerneolie  
2 dl vand

### **Du gør sådan:**

Alle de tørre ingredienser blandes godt.

Olien hældes over og til sidst æltes det hele sammen med vandet. OG JA: det er en meget klistret dej.

Del dejen i 2 portioner.

Hver portion rulles ud mellem 2 stykker bagepapir. Fjern det øverste papir og skær dejen for med en meget skarp kniv. Dette kan gøres, så du får store stykker eller fine små til ostebordet.

Bag knækbrødene ved 180 grader i 20 min i varmluft – til de er gyldne.

Del knækbrødene i de forskårne stykker og afkøl dem på bagerist.

## **PØLSEHORN 6 STK.**

Dej:

25 g smør

¼ l mælk

25 g gær

2 tsk sukker

¾ tsk groft salt

Ca 400 g hvedemel

6 pølser af god kvalitet

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage).

Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med f.eks. et låg og stil dejen til hævnning i ca. 1 time.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet.

Del dejen i 6 stykker og rul hvert dejstykke ud til en lang pølse.

Sno nu dejen om pølserne (del evt. pølsen i 2)

Pølsehornene lægges på en bageplade med bagepapir og hæver 15 min mere under klæde.

Ovnen varmes op til 200°.

Pølsehornene pensles med en lille smule vand og drysses evt. m. sesamfrø.

Bages ca 20 min. til de er gyldne.

## CHOKOLADEBOLLER Á LA KIRSTEN

50 g gær  
2½ dl mælk  
1dl yoghurt  
550-600 g mel  
2 spsk rørsukker  
1 tsk salt  
100 g smør  
2 æg  
100 g chokolade  
50-75 g hakkede nødder

Dejen æltes og hæver i 45 min.

Formes til boller

Pensles med æg og vendes i en blanding af hakkede nødder og perlesukker

Efterhæver ca 30 min

Bages 200 g 15-20 min

## APPELSIN- OG VANILJESYLTEDE VALNØDDER

De er lækre til dessert f.eks vanilleparfait, men de smager også skønt til ost f.eks. gorgonzola på ristet rugbrød.

Du skal bruge:

- **150 g halve valnødder**
- **225 g sukker**
- **1 ½ dl. friskpresset appelsinsaft**
- **Reven skal af 1 usprøjtet appelsin**
- **Korn af 1 stang vanilje**
- **I anledningen af julen havde jeg også 1 tsk. kanel i, men den kan undlades**
- **Atamon**

1. tænd ovnen på 175 grader.
2. Læg valnødderne på bageplade med bagepapir og rist dem i 10 min.
3. Kom sukker og appelsinsaft i en gryde og kog op, til sukkeret er opløst. Tilsæt de varme valnødder og lad dem simre ved svag varme, til lagen koger ind og begynder at tykne. Det tager ca. 30 min. Koger lagen for længe og ved for høj varme, vil valnødderne klistre for meget sammen, når de afkøles.
4. Tag gryden af varmen. Tilsæt reven appelsinskal og vaniljekorn. Afkøl valnødderne, før de Hældes på atamonskyllede glas.

## RABARBERKAGE MED MARENGSTOP

### Dej:

175 g smør eller margarine  
150 g sukker  
2 spsk. vanillesukker  
1 knsp. salt  
3 æggeblommer  
250 g mel  
2½ tsk. bagepulver  
5-6 spsk. sødmælk

### Rabarbermarengs:

3 æggehvider  
200 g. sukker  
100 g. grofthakkede valnødder (eller grofthakkede, smuttede mandler)  
(godt) ½ kg rabarber  
Endvidere en lille bradepande med høje sider (her ca. 24 x 30 x 5 cm.)  
Smør eller margarine til formen  
1-2 spsk. Rasp

Evt. Fløde til flødeskum (kan anbefales)

Tænd for ovnen (200°).

Rør smør. (margarine) cremet med sukker, vanillesukker, salt og æggeblommer. Bland mel med bagepulver og rør det lidt efter lidt i smørcremen sammen med mælken. Smør formen med fedtstof og drys den med rasp. Hæld dejen i formen, og glat overfladen med en dejskraber eller bredbladet kniv.

Pisk æggehviderne næsten stive, pisk sukkeret i (i 2-3 omgange) og pisk det hele stift igen.

Skær den skyllede og derefter tørrede rabarber i 1-2 cm. store stykker og vend dem sammen med nødderne i marengsmassen. Smør den oven på dejen.

Sæt formen på bagepladen midt i den hede ovn og bag kagen i 40- 45 minutter.

Lad kagen afkøle let i formen på en bagerist før den skæres i stykker. Der behøves ikke flødeskum til -men det smager godt!

Opbevar en eventuel kagerest køligt. Marengsen vil efterhånden blive en lille smule blød hist og pist. Men selv om kagen er allerbedst frisk fra ovnen, smager den dejligt også efter 2-3 dage. Og den kan derfor også bages dagen før brugen. Læg bare aldrig folie over kagen Skal den gemmes, bør den stå utildækket - højst med "fluenet" over!

## ANNIS DADELBRØD

350g stenfri dadler  
250g (3dl) sukker  
½ tsk vanillesukker  
50g smør  
3dl vand  
2 æg  
400g (6½dl) mel  
2 tsk natron  
evt 75g valnødder(havde jeg ikke i)

Vand, smør og sukker varmes op i en gryde til sukker og smør er smeltet.  
Dadlerne hældes i. Afkøles til lunkent.

Æggene piskes sammen i en dyb tallerken med en gaffel og hældes i.

Mel, natron og vanille blandes og røres i + evt. valnødder.

Dejen hældes i en rugbrødsform beklædt med bagepapir.

Bages ved 175 grader i 1 time (+ 10 min i vores ovn) mærk efter med en kødnål/strikkepind.

Kan spises med smør.

## MØRDEJSKRINGLE

300 g mel  
200 g marg.  
50 g sukker  
50 g gær  
1 spsk lunkent vand  
2 æg

Fyld:  
75 g marg.  
75 g sukker  
50 g knuste makroner

Pensles m. æggehvide og sukker.  
Bager ca ½ time v. 185°

## LUKSUSCHOKOLADEKAGE

300 (100) g. marg.

450 (150) g. sukker

12 (4) æg

Ca. 150 (50) g. malede mandler

Ca. 175 (60) g, rosiner

375 (125) g mørk chok.

150 (50) g mel

Sukker og smør røres hvidt, og æggeblommerne tilsættes én ad gangen.

Chokoladen smeltes i vandbad. Tilsættes efter lidt afkøling.

Rosiner og mandler + mel blandes og vendes i dejen.

Hviderne piskes stive og vendes også i dejen.

Det hele hældes i en stor bradepande (springform).

Bages ca. 30 min. v. 200°

## REHRÜCKEN (Dyreryg)

100 g smør  
120 g sukker  
En anelse salt  
4 æg  
100 g mørk chok.  
125 g malede mandler (ikke smuttede)  
40 g rasp

Pynt: 200 g god overtrækschok. Og 40 g mandelsplitter (smuttede)

Smørret smeltes, afkøles lidt og røres cremet med sukker og salt.  
Tilsæt æggeblommerne et ad gangen. Rør grundigt mellem hver æggeblomme.

Smelt chokoladen over vandbad, afkøl den lidt og vend den i æggemassen.  
Pisk æggehviderne meget stive og tilsæt de malede mandler og rasp.  
Vend dette forsigtigt i chokolademassen.

Hældes i en velsmurt form drysset med rasp. Evt i en buet form (randform), men andet kan også bruges.

Bages v. 180° i ca. 35 min., men prøv m. gaffel/strikkepind, om den er færdig.  
Læg stanniol over de sidste 10 min, så den ikke bliver for mørk.

Afkøles og overtrækkes m. chokolade. Stik mandelsplitterne i overalt på kagen, så den ligner en dyreryg.  
Kan holde sig i flere dage, og bliver kun bedre for hver dag.

## **CHOKOLADEKAGE (uden chokolade, børneegnet.) (nem)**

150 g smør  
200 g sukker  
2 æg  
175 g mel  
1 tsk bagepulver  
1 tsk vanillesukker  
4 spsk kakao  
 $\frac{3}{4}$  dl mælk  
 $\frac{3}{4}$  dl kogende vand

Rør fedtstof og sukker sammen.

Rør æggene i et af gangen, rør godt efter hvert.

Bland mel, bagepulver og vanillesukker og rør det i dejen sammen med kakao og skiftevis med mælk og kogende vand.

Kom dejen i en velsmurt sandkageform ( $1\frac{1}{2}$  dl) og bag kagen v.  $175^{\circ}$  1-  $1\frac{1}{4}$  time.

Tips: kagen kan yderligere tilsættes 50 g hakkede valnødder, nødder eller mandler.

Man kan også erstatte 1 dl af melet med 1 dl kokosmel.

Kan overtrækkes m. chokoladeglasur eller overtrækschok.

Drysses m. kokosmel eller snittede mandler.

## FAVORITKAGE fra HJEMMET

2 æg  
125 g farin (2 dl)  
1 spsk kakao  
1 dl kold, stærk kaffe  
100 g smør  
150 g mel (2½ dl)  
2 tsk bagepulver

Glasur:  
60 g farin (1 dl)  
1 dl fløde  
1 spsk smør  
1 spsk vanillesukker

Pisk de hele æg, farin og kakao tykt og skummende. Pisk kaffen i.  
Smelt smørret, lad det køle og rør det i.  
Bland mel og bagepulver og vend det forsigtigt i.  
Kom dejen i en bradepande ca 20x25 cm.

Bag kagen v. 200° i den nederste halvdel af ovnen 25-30 min.

Glasur:  
Bland farin, fløde og smør i en gryde. Bring det i kog og lad det småkoge i 4-5 min. under omrøring. Tilsæt vanillesukker.  
Hæld glasuren over kagen, så snart den kommer ud af ovnen. Lad kagen svale.  
Skær den i firkanter, når den er kold.

# Verdens bedste brownies

125 g. god mørk chokolade ( 80 %)

150 g. hasselnødder

160 g. mel

1 tsk. bagepulver

4 spsk. kakao

2 spsk. vanillesukker

200 g. smør

200 g. sukker

200 g. brun farin

6 æg (mellem størrelse)

Evt. kakao og flormelis til glasur

## **Tilberedning:**

I en foodprocessor hakkes chokolade og hasselnødder sammen. Mel, bagepulver, kakao og vanillesukker blandes godt sammen i en skål.

Smør, sukker og farin røres godt sammen i en røremaskine med piskeris. Æg tilsættes et ad gangen under piskning, herefter melblandingen. Til sidst røres chokolade/nøddeblandingen i. Det hele hældes i en smurt form (30×40 cm) og bages ved 170 grader i 30-40 minutter afhængig af formens tykkelse – prøv med en nål, om der hænger noget ved.

## SKATTEJAGTKAGE (12 børn)

2 dl hvedemel  
1 tsk bagepulver  
½ tsk stødt kanel  
200 g mørk chokolade  
100 g smør  
4 store æg  
2½ dl sukker  
Kornene af en vanillestang  
2½ dl grofthakkede valnødder.

Pynt:  
400 g ægte marcipan  
200 g flormelis  
100 g mørk chokolade

(eller konfektmasse – anbefales – i stedet for marcipanen m. flormelis, meget arbejdsbesparende!  
Desuden er den halve mængde rigelig!)

Rør alle tørre ingredienser sammen.  
Smelt chokolade og smør over vandbad og lad det køle af.  
Pisk æg og sukker lyst og luftigt, og kom vanille og de sigtede, tørre ingredienser i.  
Til sidst vendes chokoladen i sammen med valnødder.

Kommes i en mindre, smurt bradepande, og  
Bages v. 180° i ca. 35 min.

Pynt:  
Marcipanen æltes m. flormelis (eller konfektmassen bruges i stedet.)  
Rulles ud på flormelis og lægges over kagen.  
Denne skæres ud efter skabelon til et flosset skattekort.  
Chokoladen smeltes og tempereres. Kommes i et lille kræmmerhus, så man kan tegne beskeder på kortet.

## **KOKOSKAFFEKAGE**

4 æg  
4 kopper sukker (knapt)  
300 g smeltet marg.  
2 spsk. kakao  
4 tsk. vanillesukker  
4 tsk. bagepulver  
Ca. 5 kopper mel  
2 kopper kold, stærk kaffe

Bages 15-20 min. v. 220°

Glasur:  
6 spsk smeltet marg.  
3 tsk. vanillesukker  
6 spsk. kold kaffe  
150 g. flormelis  
1½ spsk. kakao  
120 g. kokosmel

Smøres over kagen, når den kommer ud af ovnen.

## **GULERODSKAGE (1 bradepande – mellemstor (springform))**

525 (175) g grahamsmel  
300 (100) g mørk farin  
1½ (½) tsk natron  
1½ (½) tsk kanel  
1½ (½) vanillesukker  
¾ (¼) tsk muskat  
¾ (¼) tsk salt  
750 (250) g revne gulerødder  
30-35 (10-12) valnødder  
3 (1) æg  
2¼ (0,75) dl olie

Bages 30-40 min. v. 180°

Glasur:

200 g flødeost  
2 spsk vand  
50 g (1 dl.) flormelis  
2 tsk reven citronskal  
2 tsk citronsaft

## **GULERODSKAGE - Dorrit's**

300 g. mørk farin  
2 dl majsolie  
4 æg  
275 g mel  
1 tsk vanille  
2 tsk bagepulver  
½ tsk salt  
1 tsk natron  
2 tsk kanel  
375 g revne gulerødder  
1 dl rosiner  
50 g valnødder

Det hele røres sammen og fyldes i en form. (tyndt lag eller små forme – evt. små kageforme af papir.)

Bages v. 175° i 40 min

## **MAZARINSANDKAGE - mor's**

5 æg  
250 g marg.  
250 g mel  
250 g sukker

Margarine og sukker røres godt og hertil sættes 1 æg ad gangen. Mel vendes i.

Bages v. 170-180° i 1-1¼ time.

## MAZARINKAGE – Dorrit´s

200 g marg.  
250 g sukker  
2 æg  
1 spsk mandelessens

6 spsk kogende vand  
150 g mel  
½ tsk bagepulver

Pålægsschok.  
Evt.mandler/nødder

---

De første 4 ting røres godt sammen.

Vandet tilsættes 1 spsk ad gangen, og der røres godt indimellem, da dejen ellers kan skille.

Mel og bagepulver røres i, og dejen fyldes i forme.

Bages i 30 min v. 200°

Pålægsschok. lægges på den varme kage, hvor den glattes ud.

Pynt evt. m. valnødder eller smuttede mandler.

## TEACAKE

500 g farin  
250 g marg.  
500 g mel

Æltes sammen til en "krummemasse".  
Deles i 2 dele, hvoraf del 1 puttes i bunden af en smurt bradepande.

Derefter:  
2 store æg  
4 tsk natron  
2 tsk kanel  
500 ml creme fraiche (18 %)

Æggene piskes og de øvrige ingr. Tilsættes.  
Blandes herefter med "krummemassen" del 2.  
Fyldes henover del 1 i bradepaden.  
Drysses m.

Ca. 200 g. nødder

Bages v. 180° i 40 min

## TOSKAKAGE (springform)

Dej:

3 æg

2-3 dl sukker

2-3 dl mel

100 g smør

Glasur:

1 dl hakkede mandler

75 g sukker

50 g smør

1 spsk mel

1-2 spsk fløde

Æg og sukker blandes og smeltet smør + mel tilsættes.

Dejen puttes i smurt og raspdrysset springform.

Bages ca. 20 min. v. 200°

Glasuren laves. Blandes i en gryde (tykbundet), der røres hele tiden.

Glasuren kommes på kagen som igen

bages 10 min. v. højere varme,

til glasuren er gylden og karamelagtig.

## DRØMMEKAGE FRA BROVST

Dej:

3 æg

250 g sukker

50 g smør

2 dl mælk

250 g mel

2 tsk bagepulver

1 tsk vanillesukker

Fyld:

125 g smør

½ dl mælk

200 g puddersukker/250 g farin

100 g kokosmel

Pisk æg og sukker over vandbad, til det skifter farve og er let og skummende. Smelt smørret, tilsæt mælken, lad det blive lunt og hæld det i dejen.

Bland mel m. bagepulver og vanillesukker. Sigt det i og rør dejen sammen.

Hæld dejen i en bradepande (25x35 cm) smurt eller beklædt m. bagepapir.

Bages på NEDERSTE rille v. 200° i ca. 25 min.

I mellemtiden smeltes smør med mælk og puddersukker/farin. Rør kokosmel i og hæld blandingen over kagen efter de 25 min.

Fortsæt bagningen i ca. 10 min.

## **BANANKAGE**

3 æg  
170 g sukker  
2 tsk vanillesukker  
125 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
100 g smeltet og afkølet smør  
1-2 mosedede bananer

Pyntes m. overtrækschok.

## LAGKAGE M. MANDLER OG COGNAC (8 pers.)

Bunde:

50 g (3/4 dl) kartoffelmel

50 g (ca. 1 dl) hvedemel

2 spsk kakao

1 tsk bagepulver

3 æggehvider

125 g (1½ dl) sukker

3 æggeblommer

Fyld:

100 g smuttede mandler

½ l piskefløde

4 spsk florsukker

2 spsk cognac

Evt. lidt hakket chok.

Appelsinsaft.

Bunde:

Bland kartoffelmel, hvedemel, kakao og bagepulver sammen.

Pisk æggehviderne stive, tilsæt sukker og pisk i ca. 3 min., til hviderne er seje.

Sigt melblandingen over hviderne og vend den i sammen med æggeblommerne.

Kom 1/3 af dejen i en smurt springform ( ca. 22 cm. i diameter) og bag bunden midt i ovnen. Lad bunden køle af på en bagerist.

Bag de 2 andre bunde.

Fyld:

Flæk mandlerne og kom dem i en kold, tør pande. Rist mandelflagerne ved jævn varme og under omrøring i ca 14 min. til de er gyldne.

Lad mandelflagerne køle af på et stykke bagepapir.

Bland piskefløde og florsukker og pisk fløden til flødeskum – ikke for stift.

Smag den til m. cognac.

Tag ¼ af mandelflagerne fra til pynt og vend resten i flødeskummet.

Læg en bund på et serveringsfad og dryp den med 1 spsk af appelsinsaften.

Fordel 1/3 af fyldet på bunden. Dæk med en ny bund, dryp med appelsinsaft og fortsæt sammenlægningen.

Slut af med et lag fyld og pynt m. mandelflager.

Lad lagkagen trække mindst 1 time før serveringen.

Tips: dejen til bunde kan bages ad én gang i en smurt springform, bages midt i ovnen v. 175° i ca. 20 min.

Deles i 3 bunde m. kniv.

## MORTENS LAGKAGE

3 gode lagkagebunde

½ pose frosne hindbær

100 g mørk chok.

100 g nougat+ 1 spsk kaffe

½ l fløde

Hindbærmarmelade

Flormelis til glasur

1. bund smøres m. hindbærmarmelade. ¼ piskefløde piskes let stiv og blandes m. smeltet og afkølet nougat m. kaffe, evt makroner i.

2. bund smøres m. 1/4 fløde blandet m. hakket chokolade og hindbær.

## OTHELLOLAGKAGE

3 lagkagebunde

Creme:

3 blade husblas  
2 æggeblommer  
1 spsk sukker  
1 spsk maizena  
¼ l mælk  
½ stang vanille  
2 dl piskefløde  
100 g makroner (12 store)

Pynt:

75-100 g overtrækschokolade  
125 g marcipan

Husblasen lægges i blød i vand. Æggeblommer, sukker, maizena og mælk piskes sammen i en gryde. Vanillestangen flækkes, kornene skræbes ud og kommes i æggemassen sammen m. stangen..

Cremeren bringes i kog under piskning og tages straks af varmen.

Vandet vrides af husblasen, og den røres i den varme creme.

Cremeren afkøles til den er halvstiv og vanillestangen tages op.

Fløden piskes stiv og vendes i cremeren.

Chokoladen smeltes og smøres på den ene lagkagebund.

Lagkagen lægges sammen:

1. bund

1/3 creme

Makroner

1/3 creme

2. bund

1/3 creme

Øverst chokoladebunden.

Marcipanen udrulles mellem 2 stykker bagepapir til en lang strimmel, som lægges rundt om lagkagen.

Trækker 3-4 timer i køleskab eller til næste dag.

# Lisbeths chokolademarengslagkage

Dej:

125 g smør  
100 g sukker  
2 æggeblommer  
65 g mel  
1 tsk bagepulver  
3 spsk kakao  
1 dl mælk

Pisk smør og sukker, tilsæt æggeblommerne én ad gangen. De tørre ingredienser blandes og tilsættes skiftevis med mælk  
Fordeles i 2 springforme

Marengs:

2 æggehvider  
140 g sukker  
1 tsk vanillesukker  
75 g hakkede nødder

Hviderne piskes ”halvstive”, derefter tilsættes sukker, der er blevet blandet med vanillesukkeret.  
Piskes grundigt til marengs. Derefter røres nødderne i.  
Fordeles ovenpå den ubagte chokoladedej

Pynt: lidt grofthakkede nødder ovenpå den ene marengs

Bages ved 200 gr. (ikke varmluft) i ca 20 min

Lægges sammen med ¼ l fløde, der er pisket til skum. Evt. tilsat lidt frugt.  
Ellers lidt frugt ved siden af, gerne lidt syrligt, f.eks. små stykker kiwi.

## **FRAGILITÉ a la Jette**

- 4 æggehvinder og 100 g flormelis piskes i 10 min.
- 100 g flormelis og 100 g hakkede hasselnødder blandes i.
- Bredes ud på 2 runde cirkler (ca. 20-25 cm i diameter) på SMURT bagepapir.
- Bages i 30-40 min ved 150 grader midt i ovnen.
- En kvart fløde piskes og blandes med 50 g mørkt hakket chokolade.
- Fløden fordeles mellem de 2 bunde.
- Flormelis sigtes ovenpå.

# LENES FROSNE VALNØDDEROULADE

250 g sukker  
3 æg  
125 g mel  
1 strøget tsk bagepulver  
1-2 tsk vanillesukker  
50-100 g hakkede valnødder

## **Fyld:**

250 g frosne hindbær  
150 g sukker  
Flødeskum af ¼ l fløde

Pisk æg og sukker til meget tykt og let skum. Sigt mel, bagepulver og vanillesukker i, og vend det forsigtigt i æggemassen med en ske. Bred dejen ud på en stor papirform i hele bagepladens størrelse. Bøj kanterne godt om og drys valnødderne på dejen.

Bag rouladen ved 210 g (ikke varmluft) i 7-8 min.

Vend straks kagen om på sukkerdryset bagepapir og stryg det varme bagepapir med koldt vand, så er det let at trække af.

Læg papiret over kagen igen, til den er afkølet noget.

Stryg den så med frugtmosen blandet med sukker, og når den er helt kold, fordel også flødeskummet på.

Rul så rouladen.

Egner sig udmærket til frysning.

## ROULADE M. BROMBÆR (12 skiver)

2 æg  
100 g sukker  
60 g kartoffelmel  
40 g hvedemel  
½ tsk bagepulver

Fyld:

200 g godt brombærsyltetøj  
100 g fintrevet mørk chokolade  
2 dl piskefløde

Pynt:

Lidt flormelis  
Friske brombær

1. beklæd en bradepande (ca 30 x 40 cm) med bagepapir, der går op over siderne. Pisk æg og sukker luft og lyst, til riset danner spor.
2. Sigt de to slags mel og bagepulveret sammen, og vend det med store luftige tag i æggemassen. Hæld dejen i bradepanden glat den ensartet ud, og bag det i en forvarmet ovn v. 220 ° i ca. 10 min.
3. imens bunden bages, vrides et klæde eller viskestykke op i varmt vand. Tag den færdigbagte bund ud, og vend den ud på et stykke bagepapir drysset med sukker. Fjern det bagte papir.
4. Dæk straks bunden med det fugtige klæde, og lad den afkøle under dette. Fjern klædet og smør et godt lag brombærsyltetøj over bunden.
5. Pisk fløden til skum og vend den revne chokolade i. Fordel fyldet over 2/3 af rouladens bredde.
6. Rul rouladen sammen fra den flødefyldte ende ved hjælp af bagepapiret. Luk enderne godt sammen, og lad den hvile i køleskabet i 1 time før servering

## ROULADE M. FORSKELLIGE FORMER FOR FYLD.

3 æg  
1½ dl sukker  
¾ dl hvedemel  
¾ dl kartoffelmel  
1 tsk vanillesukker  
1 tsk bagepulver

Fyld 1:  
2 dl piskefløde  
¼ glas hindbærsyltetøj

Fyld 2:  
100 g smeltet nougat  
2 dl piskefløde

Fyld 3:  
100 g revet marcipan  
2½ dl jordbær i små tern  
½ dlsukker

Æg og sukker røres lyst og luftigt, ca 5 min  
Resten af ingredienserne piskes i, og dejen fordeles ud på en bagepapirs beklædt bradepande.  
Bag bunden v. 210° alm. ovn i 7 min., pas på, de ikke brænder på.  
Vend bunden ud på et sukkerdrysset stykke bagepapir, og træk bagepapiret på bunden, af.  
Lad bunden afkøle under et fugtigt viskestykke.

Valg af fyld:

Fyld 1:  
Fløden piskes stiv, hindbærsyltetøjen piskes blød og vendes i flødeskummet med 2 spsk flormelis

Fyld 2:  
Nougaten smeltes over vandbad og afkøles, fløden piskes, men ikke for stift, og nougaten vendes i.

Fyld 3:  
Fløden piskes stiv, og blandes m. sukker, marcipan og jordbær.

For del fyldet i et jævnt lag over bunden, og rul den sammen på langs til en roulade. Rul rouladen ind i sølvpapir, og sæt den i køleskabet i mindst 30 min før den serveres.

## KANELSNEGLE

Dej:

2 dl mælk

75 g marg

50 g sukker

25 g gær

250-300 g mel

Fyld:

80 g marg

80 g sukker

2 spsk vand

Æg

Varm mælk og smør, tilsæt sukker og gær. Tilsæt mel og ælt godt.  
Stil dejen til hævnning i 30 min.

Ælt dejen igen og rul ud til et fladt, aflangt stykke.  
Pensl med let sammenpisket æggehvide og smør fyldet på.  
Rul sammen til en roulade, der skæres ud i ca 25 skiver.  
Skiverne lægges på plade og efterhæver i 20 min.

Pensl m. æg og bag i 8 min. v. 235° på nederste rille.

## **HORN M. FYLD**

250 g hvedemel

150 g marg

1 æg

1 dl mælk (lunes og gæren opløses heri)

50 g gær

2 tsk vanillesukker

Fyld: 100 g blød nougat/marcipan

## FRUGTTÆRTEDEJ

450 g hvedemel  
300 g margarine  
6 spsk sukker  
2 æg  
2 tsk vanillesukker

Æltes og hviler mindst ½ time.  
Deles i 2 dele, 1 del til tærtebund og 1 del til gitter

Bunden forbages v. 200° i 10 min.

Smøres derefter m. æggehvide.  
Frukt (evt. frossen) breddes ud. Sukker drysses over  
Gitter lægges over.

Bages yderligere 20 min. v. 175°

## FASTELAVNSBOLLER

Dej:

50 g gær

2 dl. tempereret mælk

2-3 spsk sukker

150 g. blødt smør

250 g mel

1 tsk kardemomme

1 æg

Fyld:

2 dl mælk

2 spsk mel

2 spsk sukker

2 æggeblommer

Vanille

Dej: gæren udrøres i mælken, sukker, smør, æg, kardemomme og 2/3 dele af melet æltes i. Derefter det sidste mel.

Hæver 1 time.

Fyld: Opvarmes til kogepunktet i en gryde.

Dejen udrulles til firkant, som skæres i kvadrater. Fyldet kommes på, saml dejen om fyldet. Efterhæver 20 min.

Bages 10 min. v. 225°

Glasur.

## **FASTELAVNSBOLLER (20 stk)**

Dej:

1 dl mælk

50 g gær

125 g blødt smør

1 æg (mellem)

4 spsk sukker

375 g mel

Fyld:

100 g blødt smør

2 spsk sukker

150 g marcipan

1 æble f.eks. belle de boskoop (ca 150 g)

Pynt:

Smeltet smør

Sukker

Dej: Alm. gærdej, hæver i ca. 1 time.

Fyld: rør sukker og smør sammen. Skær marcipanen i 20 skiver. Skræl æblet, skær i små tern.

Rul dejen ud til en firkantet plade ca 40x50 cm.

Skær ud, så der bliver 20 firkanter på ca. 10x10 cm.

Fordel smørblanding, æbletern og marcipanskiver.

Saml dejen omkring til pakker.

Efterhæver ca 45 min.

Bages midt i ovnen ca 10 min v. 225°

Pensl de bagte boller m. smør og dyp i sukker

## **FASTELAVNSBOLLER M. MARMELADE**

300 g mel  
175 g marg  
1½ dl mælk  
30 g gær  
1 æg  
50 g sukker  
Stift marmelade

Mel og marg. Smuldres sammen. Gæren røres ud i mælken og tilsættes sammen med de øvrige ingredienser. Sættes til hævning i 30 min.

Dejen slås ned og formes til boller. Trykkes lidt flade og der laves hul i midten til marmelade. Tilsidst pensles m. æg  
Hæver i 30 min.

Bages v. 225° til de er gyldenbrune.

Kan pyntes m. glasur

## **FASTELAVNSBOLLER - KONDITOR BO JOHANSEN'S**

Konditor Bo Johansen -som var med til at bage kronprinsparrets bryllupskage- giver her to bud på moderne fastelavnsboller til voksne. -Og en mere uskyldig version til børnene. Her finder du opskriften på en grunddej og neden for tre forskellige slags fyld.

Dej

½ liter vand, lunken

100 gram smør, stuetemperatur

2 æg

100 gram sukker

100 gram gær

10 gram salt

Ca. 1400 gram hvedemel Alle ingredienser køres sammen på en røremaskine i ca. 10 min. Hvis du ikke har en røremaskine, kan du hælde alle ingredienserne op i en stor skål og bare gå i gang med at ælte i hånden.

Dejen skal være let og smidig, men ikke klistret. Hvis den klistrer: tilsæt lidt mere hvedemel  
Tag dejen op og dæk den til med en plasticpose og lad den hvile 5 - 10 min.

Vej dejstykker af på 600 gram, tril dem ud i en pølse og del i 10 lige store dele.

Hæver ca. ½ time og bages på 220 grader i 5 - 8 min. Når de kommer ud af ovnen, stryges de med sukkervand. Sukkerlage

100 gr. Sukker

50 gr. Vand Sukker og vand koges til sukkeret er opløst. Tag gryden af varmen og lad blandingen køle af, inden du stryger den på de færdigbagte fastelavnsboller.

Fyld til fastelavnsboller :

Gammeldaws fastelavnsbolle-fyld til børn og andre slikmunde

Brug den samme opskrift som til voksenbollerne. Men i stedet for at putte fyld i efter bollerne er bagt, skal børnefyldet i, inden bollerne kommer i ovnen

Marcipanfyld

100 gr. marcipan

50 gr. Sukker

50 gr. Smør

Din favoritmarmelade

Alle ingredienser æltes sammen til en homogen masse og der sprøjtes en klat ned i en fordybning der er lavet i bollen inden den bages ovenpå marcipanen ligges en klat marmelade efter eget valg.

Form dejen til boller eller sjove figurer og læg på en smurt plade. Stryg bollerne med æg og dyp evt i mandel splitter.

Når bollerne er bagte og kolde, kan man dekorere dem med farvet glasur og evt slik til børnene

## **FASTELAVNSBOLLER - KONDITOR BO JOHANSEN'S - fortsat**

### ***Hvid chokolade trøffel creme med rosmarin***

250 gr. Piskefløde

2 kviste rosmarin

125 gr. Hvid chokolade

Kog fløden sammen med 2 kviste rosmarin , tag gryden af bluset og lad den trække 5 min. Nu sigter du rosmarinen fra og hælder den varme fløde hen over 125 gram hvid chokolade. Rør blandingen sammen til en homogen masse. Stil på køl til næste dag, hvor blandingen piskes op til en luftig creme og sprøjtes ind i de flækkede boller. Drys med florsukker

### ***Chokolade/chilitrøffel creme***

250 gr. Piskefløde

2,5 gr chilipasta (sambal Oelek)

75 gr. Mørk Chokolade

Kog fløden sammen med chili og tag gryden af bluset, før du tilsætter chokoladen og rører blandingen sammen til en homogen masse. Stil på køl til næste dag, hvor blandingen piskes op til en luftig creme og sprøjtes ind i de flækkede boller. Drys med florsukker

# Kajkager

20 stk (ret små forme)

## MUFFINS:

2 æg  
150 g sukker  
125 g mel  
1½ tsk bagepulver  
1 tsk vanillesukker  
1 dl mælk

## SMØRCREME:

150 g smør  
180 g flormelis  
1½ spsk pureret jordbærmarmelade  
3 tsk limesaft  
Rød frugtfarve

## MARCIPANLÅG:

250 g marcipan (evt. lidt mere)  
Grøn frugtfarve  
4 spsk flormelis  
Chokolade

Æg og sukker piskes hvidt. Mel, bagepulver og vanillesukker blandes og tilsættes på skift med mælken.

Fordeles i 20 muffinsforme og bages ved 200 grader i ca 12 min

Afkøles

Smørcremen blandes rigtig blød og smøres i et tykt lag ovenpå de afkølede muffins.

Sættes i køleskabet hvor det står en ½ times tid.

Marcipanmassen blandes og rulles rigtigt tyndt ud mellem 2 plastikposer.

Der udstikkes låg på ca 7 cm, så de passer til muffins størrelse. Lægges fast ovenpå muffins.

Nu udskæres en mund. Og der laves øjne af lidt smeltet chokolade.

## **GREVINDENS DESSERT (6 pers)**

Chokoladecake m. hindbærpuré og vanilleis.

200g sukker (2½dl)

2 æg

100 g smør

100 g mørk chok.

60 g. mel (1 dl)

Tilbehør:

¾ kg hindbær, evt. m. sukker.

½ l. vanilleis.

Pisk sukker og æg skummende.

Smelt chok. i vandbad sammen m. smørret.

Lad det afkøle og rør det i æggemassen.

Tilsæt melet. Rør dejen godt og hæld den i en velsmurt springform.

Bag chokoladekagen v. 200° i ca. 15 min.

Tag den ud og lad den blive helt kold. Bliver ikke fast indeni, men blød som konfekt.

Blend hindbærrene m. lidt sukker.

Server m. vanilleis.

## CHOKOLADEMOUSSE (4-6 pers)

200 g mørk chokolade

80 g blød nougat

100 g sukker

1 dl vand

1 helt æg (pasteuriseret)

3 æggeblommer (pasteuriserede)

½ l piskefløde

1 spsk cognac (red. I forh. til opr. opskrift) (kan evt. udelades)

Jordbær til pynt eller ristede mandler

1. Smelt chokolade i vandbad. Pisk fløden til skum.
2. Kog vand og sukker op, og kog det til sukkeret er smeltet. Tag gryden af og lad det køle lidt af.
3. Pisk æggene i den varme sukkersirup, til de er luftige og lyse. Bland den lune chokolade i. Vend flødeskummet i sammen m. cognac. Gem evt. lidt cognac og flødeskum til pynt.
4. Nu gælder det om at få moussen hurtigt op i serveringsglas, inden den stivner.  
Bank let i bunden af glasset, så overfladen glattes
5. Server m. lidt flødeskum på toppen. Dekorér med lidt jordbær.

Chokolademoussen er florlet og milevidt fra de ofte tunge typer.

## FRANSK CHOKOLADEKAGE (6 pers)

100 g mel  
60 g kakao  
2 tsk bagepulver  
1 tsk salt  
275 g mørk chokolade 70%  
120 g smør i små stykker  
6 æg  
500 g sukker  
1 stang vanille (kornene)  
1½ dl creme fraiche  
Smør og mel til formen.

Forvarm ovnen til 170°. Smør en sandkageform eller springform med smør og drys indersiden med mel, husk at smide det overskydende mel væk.

Sigt mel, kakao, bagepulver og salt sammen.

Hak chokoladen fint og smelt den over vandbad med smørret.

Hæld det op i en skål.

Pisk æg, sukker og vanillekorn sammen og vend det i chokolademassen.

Vend forsigtigt melblandingen i, tilsæt creme fraiche og rør dejen glat.

Kom dejen i formen og bag kagen i ca. 35-40 min., alt efter formens størrelse

## **GOD CHOKOLADEKAGE (idé nyt) (ca 8 pers)**

150 g smør  
75 g sukker  
150 g smeltet, afsvalet mørk chokolade  
3 æggeblommer  
(75 g revne eller malede mandler)  
3 æggehvider  
75 g sukker  
75 g hvedemel

Pynt:

75 g god, mørk chokolade  
75 g blødt smør  
1 æggeblomme (pasteuriseret)  
Ca  $\frac{3}{4}$  dl sigtet flormelis

Pisk smør og sukker cremet, rør chokolade og æggeblommer i dejen (sammen med de revne eller malede mandler.)

Pisk æggehviderne stive med sukkeret og vend dem i dejen skiftevis med melet. Hæld dejen i en velsmurt, raspdrysset springform – ca 22 cm. – og bag kagen v. 175° ca. 45 min. – eller til den føles fast ved et let tryk på midten.

Tag kagen ud og lad den afkøle lidt i formen, før den flyttes over på en bagerist og afkølet helt.

Pynt: chokoladen smeltes. Den afsvales og piskes godt igennem m. smør, æggeblomme samt flormelis til det bliver til en tyk creme.

Den bredes over kagen, som sættes køligt til serveringen.

## TIRAMISU (4pers)

Lav desserten mindst 4-5 timer før, den skal spises

1 æggeblomme

1 tsk sukker

Korn af ½ stang vanille

250 g mascarpone (evt. creme fraiche 38%)

1½ dl meget stærk, kold kaffe

Evt. 1 spsk kaffelikør, f.eks. kahlua eller Tia Maria

10-12 lady fingers (savoarde biscuits)

Drys: 1 spsk kakao

Pisk æggeblomme, sukker og vanillekorn sammen, vend mascarpone i og rør det til en tyk creme.

Bland kaffe med evt. kaffelikør. Dyp kagerne i kaffeblendingen et sekund eller to, lige akkurat nok til kagerne suger kaffen, men stadig er faste.

Læg kagerne i bunden af et fad, der passer i størrelsen. Hæld cremen over og sæt desserten kold til serveringen.

Drysses m. kakao.

## **CHOKOLADESOUFFLÉ (6 pers) (Irene, fra ”Heibergs chokolade”)**

200 g mørk chokolade 70%

½ stang vanille

50 g smør

200 g æg (ca 4 mellemstore)

60 g flormelis

Lidt smør til formene

Lidt sukker

Hak chokoladen fint og smelt den over svag varme.

Flæk vanillestangen og skrab kornene ud.

Tilsæt kornene til den lune chokolade sammen med det udskårne smør.

Pisk æggehviderne stive som beskrevet på side 37 m. flormelis

Vend lidt af æggehviderne i den lune chokoladeblanding. Derefter vendes de 4 æggeblommer i, og umiddelbart efter vendes resten af de stiftpiskede hvider i massen.

6 små ildfaste portionsforme (ramekiner) smøres grundigt med smør – brug fingrene. Drys m. sukker.

Sørg for at overskydende sukker kommer ud af formene.

Bedst er det, at sætte soufflerne på frost i 12-18 timer, og derefter sætte dem direkte ind i en 220° varm ovn og bage dem i 20 min.

Men du kan også bage dem direkte uden frost. Sæt da ovnene på 210° og bag dem i 15min.

Vigtigt at piske æggehviderne rigtigt!

## FRAGILITÉ (6 pers)

2 æggehvider (store)  
1 dl sukker  
Kornene af ½ stang vanille

125 g smør  
1 dl sukker  
2 æggeblommer (store)  
1 dl mælk  
1 dl mel  
2 tsk bagepulver  
150 g hakkede mandler

Creme:

3 dl iskold piskefløde pisket til skum  
2 spsk kakao eller 2 tsk kanel  
2 spsk cognac eller 3 spsk kold kaffe

Beklæd en bageplade m. bagepapir, smør den m. smør præcist sv. til formens størrelse, og sigt lidt mel henover.

Æggehviderne piskes næsten stive m. vanillekornene og tilsættes derefter sukker lidt efter lidt. Piskes til en luftig sej masse.

Pisk derpå i en anden skål æggeblommer, smør og sukker hvidt og cremet.

Rør mælken i dejen og sigt mel og bagepulver i massen.

Rør til lind dej, der smøres ud på bagepladen, ca 4 cm fra kanten hele vejen rundt. Brug en varm paletkniv. Fordel forsigtigt marengsmassen over dejen. Dette gøres med en fugtig paletkniv.

Drys de hakkede mandler over og bag kagen i ovnen i

Ca 20 min v. 175°

Kagen køles helt af.

Deles på midten og lægges sammen med flødeskum smagt til med kanel eller kakao, og med cognac eller kold kaffe.

Skæres forsigtigt i små snitter med en superskarp savtakket kniv.

Serveres til kaffen eller med et glas koldt portvin.

Bunden kan bages dagen før, den skal bruges.

Opbevares i en lukket plastpose på et stykke stift karton.

## **HINDBÆRSNITTER (3 plader)**

250 g (85) flormelis  
500 g (170) margarine  
750 g (250) mel  
2 (1 lille) æg

Blandes og rulles i et par m.m. tykkelse.  
Lægges på plade og skæres i 4 lige store strimler.  
Sættes i ovnen v.  
220° i 10 min.

Når de er færdige, kommes hindbærmarmelade på 2 af strimlerne.  
De to andre kommes ovenpå.  
Til sidst glasur – snitterne skæres ud.

## ANNIS BLÅBÆRMUFFINS

100g smør  
200 g sukker  
2 æg  
300 g mel  
2 tsk bagepulver  
2 dl mælk  
450 g blåbær

Æg og sukker piskes i en skål.  
Det smeltede smør med mælk piskes i.  
Bagepulver, mel piskes i og blåbær RØRES i.

Fordel dejen i muffinsforme.  
Bages v. 180 gr. i ca 15 min  
Ved frosne bær ca 20 min.

# Cupcakes med hindbær og hvid chokolade

## Beskrivelse

Cupcakes med hindbær og hvid chokolade kan få selv det hårdeste hjerte til at smelte af ren og skær nydelse! Vi anbefaler at dække disse cupcakes et tykt lag farvestrålende vanilje frosting [1] (skal der være fest så brug gerne flere forskellige farver).

## Ingredienser

300	g	Smør
4	tsk	Vaniljesukker
400	g	Sukker
6		Æg
650	g	Mel
2	tsk	Bagepulver
3	dl	Mælk
200	g	Hindbær
100	g	Hvid chokolade

Tilberedningstid 45 minutter

## Fremgangsmåde

1. Pisk smør, vaniljesukker og sukker til blandingen er fin og glat.
2. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk grundigt.
3. Kom mel og bagepulver i blandingen og vend det hele sammen med mælken.
4. Til sidst rører du hindbærrene forsigtigt i dejen.
5. Kom en skefuld dej i hver muffinform og stik et stykke hvid chokolade ned i midten af hver cupcake. Sørg for at dække chokoladen helt med dej.
6. Bag kagerne i ovnen ved 200 grader i cirka 25 minutter eller indtil kanterne begynder at blive gyldne.
7. Dæk kagerne med et lag frosting efter eget valg. Til denne opskrift anbefaler vi vanilje frosting [1].

# Vanilje frosting

## Beskrivelse

Hvis man vil gøre det ekstra festligt kan frostingens farve justeres med frugtfarve efter eget valg. Man kan med fordel dele frostingens farve op og justere med forskellige farver, så man fx har 1/3 lyserød, 1/3 lyseblå og 1/3 lysegrøn frosting - kun fantasien sætter grænser! God fornøjelse :-)

## Ingredienser

500	g	Flormelis
2	tsk	Vaniljesukker
150	g	Smør (blødgjort)
4	spsk	Mælk
		Frugtfarve (valgfrit)

Tilberedningstid 10 minutter

## Fremgangsmåde

1. Smuldr smørret i flormelis og vaniljesukker og tilsæt mælk. Pisk massen grundigt til den er glat og cremet.
2. Tilsæt eventuelt et par dråber frugtfarve.

## HAVRETÆRTE

Dej:

400 g mel (6½ dl)

100 g flormelis (2 dl)

250 g marg.

1 æg + 1 æggeblomme.

Fyld 1:

Ca 400 g hindbærmarm. (eller frugtmos)

Fyld 2:

200 g marg

300 g havregryn (10dl)

100 g sukker

2 tsk mandelessens

Smuldredej af mel, flormelis og margarine – tilsættes æg.

Skal stå i køleskabet.

Fyld: Margarinen smeltes og der tilsættes havregryn, sukker og mandelessens.

Dejen lægges i form m. marmelade/mos + havremasse over. Klappes let.

Bages v. 220° i ½ time.

## **RABARBERTÆRTE**

Rabarberkompot:

400 g rabarber

40 g sukker (mindst)

Dej:

150 g margarine

2 æggeblommer

125 g sukker

250 g mel

1 tsk bagepulver

Fyld:

2 æggehvider (piskede)

100 g makroner

Tilbehør: creme fraiche

Rabarberen koges (ca 5 min.) m. sukker.

2/3 af dejen i bunden af formen (ca 25 cm stor).

Piskede æggehvider m. knuste makroner i, puttes ovenpå.

Rabarberkompotten oveni.

Til sidst dejstrimler af resten af dejen, lagt i gitter henover.

Bages v. 200° i 25-30 min.

## HANNES SKØNNE HINDBÆRTÆRTE

Tærten kan tilberedes til lige før bagning – fryses – og så tages op og bages

Dej.

150 g marg

250 g mel

125 g sukker

1 æg

1-2 spsk vand

Fyld:

100 g marcipan

50 g makroner

250 g frosne hindbær

Dejen: som mørdej

Hviler koldt i 1 time. Rul lidt mere end halvdelen af dejen ud på et meldrysset bord. Læg den i en smurt tærteform.

Skær kanten til hele vejen rundt

Fyldet: marcipanen rives groft og makronerne knuses. Fordel marcipan og makroner i tærtebunden.

Læg de frosne hindbær ovenpå, så marcipan og makroner er dækket.

Tril resten af dejen til tynde pølser, og læg dem over hindbærrene som gitterværk.

Pensl dejen med lidt sammenpisket æg.

Bag tærten midt i ovnen v. 200° i ca. 20 min.

Serveres lun m. flødeskum og/eller creme fraiche

## PÆRE-MARCIPANTÆRTE

Dej:

100 g mel (2 dl)

50 g flormelis (1½dl)

75 g smør

1 æggeblomme

1 knivspids salt

Fyld:

1 dåse pærer

1 tsk vanillesukker

200 g marcipan

1dl fløde 13%

2 æg

Tilbehør: flødeskum/is

Samles som mørdej. Læg koldt.

Rul tyndt ud på kartoffelmel – tærteform ca. 20 cm

Forbag v. 180° i 10 min

Lad pærerne dryppe af.

Riv marcipanen.

Fordel 50 g i bunden af den forbagte bund.

Pisk resten luftig m. fløde, æg og sukker. Tilsæt lidt pærelage.

Læg pærerne i formen – hæld marcipanmasse over.

Bages v. 180° i ca. 30 min til den er fast og gylden

## **BROMBÆRTÆRTE M. CITRONCREME (6 pers)**

Tærtedej:

2½ dl mel

75 g smør

1 æggeblomme

½ dl lys sirup

Fyld:

2 æggehvider

1 dl flormelis

1 tsk vanille

1 dl hakkede mandler

½ l brombær

Citroncremefraiche:

250 dl creme fraiche 38%

3 spsk flormelis

Saft og reven skal af ½-1 citron

Bland alle ingredienserne til dejen. Beklæd en tærteform på ca. 22 cm m. dejen og prik huller i.

Stil den derefter i køleskab i 30 min.

Sæt den derefter i ovnen v. 175°

Forbag tærten i 15 min

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukkeret og pisk yderligere i et par min. Vend mandler og bær forsigtigt i de piskede hvider. Kom blandingen i tærteformen, og bag den midt i ovnen i ca. 20 min, til marengsen har fået farve.

Pisk creme fraiche og flormelis. Tilsæt citronsaft og –skal. Server tærten lun med citroncremefraichen til.

## KARAMELISERET FRUGTKAGE MED BUTTERDEJ

Fra TV 2 nord

Ingredienser:

- Bananer, ananas, pære, æble eller anden frugt
- Butterdej
- Perlesukker
- Flormelis
- Vanille 2 stænger
- 500 ml creme fraiche
- Lidt fløde
- Mandler
- Smør

Perlesukker i panden så det dækker bunden rigeligt, smeltes og der tilsættes herefter en god klump smør og vanille fra 1 stang. Slukkes for blusset og ned i panden lægges de valgte frugtstykker, der er skåret i små stykker.

Butterdejs på størrelse med panden lægges henover som låg.

Panden sættes i ovnen ved 200 grader (over+undervarme) i 15-20 min til overfladen er lysebrun.

Køler af så man kan holde ved panden igen.

Panden varmes kortvarigt op igen, så den slipper i bunden og kan roteres med hånden.

Der lægges fad/tallerken henover og derefter vendes bunden i vejret, så kagen kommer over på fadet/tallerkenen.

Creme fraiche blandes med lidt flormelis, vanille og lidt fløde. Piskes og smages til. Køleskab.

Ny pande med perlesukker, smeltes og mandlerne tilsættes, så de får sukker på alle siderne.

Hældes ud på skærebræt til afkøling. Derefter hakkes de meget groft. Blandes med lidt flormelis i skål, så det ikke hænger sammen.

## **SLOTTETS ALT FOR LÆKRE ÆBLEKAGE....**

300 g smør  
300 g sukker  
3 æg  
300 g mel  
4,5 tsk vanillesukker  
4,5 store tsk bagepulver  
Kanelsukker

Både af skrællede madæbler (8 stk)

Sukker og æg piskes. Bland mel, vanille og bagepulver i. Smeltet smør blandes i.  
Æblebådene vendes i sukker og kanel.  
Læg lidt dej i bunden, put æblerne i og resten af dejen ovenpå.

Bages v. 170° i 50-60 min

## THUES SMULDREÆBLEKAGE MED HAVREGRYN

4 portioner:

Fyld:

6 - 8 æbler

1 spsk smør

2 spsk sukker

2-3 teskefulde kanel

Håndfuld hasselnødder + evt. lidt rosiner

Smuldredej

1 dl hvedemel

2 1/2 dl grovvalsedede havregryn

3 spsk sukker

Evt. lidt kokos (2 spsk)

100 gr smør

Æblerne skrælles og skæres i små både.

Blandes med sukker/kanel/smeltet smør

Hældes i kagefad.

Nødder/rosiner drysses over.

Smuldredejen smuldres sammen og drysses på øverst.

35 - 40 min. ved 175-200 grader

Godt med flødeskum.

## KAGER FRA AFGHANISTAN

½ kg mel

3 æg

150 g marg.

½ pk gær

1 glas mælk (evt. kærnemælk)

Sukker

Æg og mælk piskes sammen. Gæren udblødes heri.

Margarinen smuldres i melet og det hele æltes godt sammen.

Dejen deles i små kugler (på størrelse m. en vindrue)

Kuglerne trykkes flade og steges et øjeblik på panden i olie.

Mens kagerne er varme, vendes de i sukker.

## **HINDBÆRTRIFLI (4 pers)**

4 æg, delt i hvider og blommer  
100g sukker  
400 g mascarpone  
Ladyfingers (savoirdi- biscuits)  
Marsala eller anden hedvin  
Hindbærsyltetøj  
Friske hindbær (evt. frosne)

Pynt: lidt kakao

Pisk æggeblommer og sukker til en skummende hvid masse. Tilsæt mascarponen og bland det godt.  
Pisk æggehviderne stive, og vend dem i mascarponeblandingen med let hånd.

Læg triflien sammen i en skål: Først ladyfingers stænket med marsala, derefter hindbærsyltetøj, hindbær og marscarponecreme.  
Det gentages til der ikke er mere marscarponecreme tilbage. Afslut med creme og drys med lidt kakao.

## RUGBRØDSLAGKAGE (Kirsten)

5 æggeblommer  
200 g sukker  
2 spsk kartoffelmel  
125 g afskorpet, revet rugbrød  
2 spsk bagepulver  
1 spsk kakao  
5 æggehvider

Fyld: flødeskum m. valnødder og hakket chok.

Æg og sukker piskes hvidt.

Kartoffelmel, rugbrød, bagepulver, kakao røres i (IKKE piskes).

Hviderne piskes stive og vendes i.

Det hele hældes i springform smurt og drysset m. rasp.

Bages midt i ovnen ( i første omgang m. stanniol)

30-40 min v. 190°

## BRØDTORTE M. FLØDECREME

6 æg  
250 g sukker  
100 g revet mørkt rugbrød uden kerner  
100 g malede hasselnødder  
10 g bagepulver

Æggeblommerne piskes kraftigt m sukkeret, tilsæt revet rugbrød, malede nødder og bagepulver.  
Pisk æggehviderne meget stive og vend dem i æggemassen af 3 omgange m. let hånd.  
Dejen hældes i en smurt springform.  
Bages v. 150° i ca. 50 min.

Flødecreme:  
1 helt æg  
1 æggeblomme  
1 vanillestang  
2-3 spsk sukker  
2 tsk maizena  
2 dl sødmælk  
1 blad husblas, lægges i blød i koldt vand  
En sjat sherry  
1½ dl piskefløde

Pynt: 2 dl piskefløde m. 50 g høvlet chok. Evt. lidt gulddrys

Creme: det hele piskes sammen i en gryde undtaget fløde og husblas.  
Varmes og koger et øjeblik.  
Tryk vandet af husblasen og smelt det i den varme creme.  
Lad cremen blive helt kold.  
Rør cremen lind m. sherry, inden den piskede fløde vendes i.

Når kagen er afkølet, flækkes den og lægges sammen m. flødecremen.  
Pyntes m. flødeskum og rigeligt hakket chok.

## SARAH BERNARD

Makroner 24 stk.:  
2 æggehvider  
100 g smuttede mandler  
100 g sukker

Mandlerne blendes fint. Hviderne piskes stive m. sukkeret og mandlerne røres i.  
24 toppe sættes på bagepapir og bages v. 160° i 40 min.  
Afkøles helt.

Fyld:  
150 g mørk chokolade  
2½ dl piskefløde  
2-3 spsk rom/cognac/ grand marnier

Overtræk: chokolade

Chokoladen hakes groft og kommes i en gryde sammen m. piskefløden. Rør til chokoladen er smeltet, smag til med den valgte spiritus og afkøl natten over i køleskab.

Den iskolde creme piskes godt igennem og smøres på makronerne i små toppe.  
Stil kagerne i køleskab eller i fryseren inden de dyppes i 100 g smeltet overtrækschokolade.  
Pyntes evt. m. kandiserede violer

## **HAVREGRYNSKUGLER (30 stk)**

60 g smør

1½ dl havregryn

1 dl kokosmel

½ dl flormelis

1½ spsk kakao

Kornene af ½ vanillestang

1 spsk vand

1 spsk piskefløde

Pynt: 1 dl hasselnødder, hakkes groft og tørristes i ovnen v. 150° i 10 min.

Bland alle ingredienserne, og tril dem til kugler. Tril dem i de hakkede nødder.

Stil koldt inden servering

## **CORNFLAKESTOPPE**

100 g kakao  
125 g flormelis  
250 g palmin  
250 g cornflakes  
Evt. revet appelsinskal

Kakao og flormelis sigtes og blandes sammen.

Palmin smeltes v. svag varme. Palmin og appelsinskal blandes i, og til sidst corn flakes, knuses evt. let først.

Sættes i små toppe på smørrebrødspapir, og stilles køligt.

## **RIS A LA MANDE**

1½ l sødmælk  
1 tsk salt  
200 g grødris  
2 dl piskefløde  
Korn af 1 stang vanille  
50 g hakkede, smuttede mandler  
2 spsk sukker

Kog risengrøden m. sødmælken. Tilsæt salt. Afkøles.  
Fløden piskes til skum og blandes i sammen m. sukker, vanille og mandler.

Serveres m. rød saftsovs

## **PEBERNØDDER (Mettes)**

125 g marg.  
125 g. sukker  
1 æg  
1 tsk natron  
½ tsk stødt ingefær  
¾ tsk kardemomme  
½ tsk kanel  
Et knivspids peber  
250 g mel.

Bages umiddelbart v. 200°

## **NØDDER (Karens)**

(meget stor portion)

500 g sirup

500 g sukker

500 g marg.

1250 g mel

2 tsk natron

2 tsk stødt nellike

2 tsk kanel

I køleskab 1 dag!

Rulles ud til kugler og bages v.

200°

## **KAMMERJUNKERE**

400 g mel

4 tsk bagepulver

100 g marg.

10 tsk sukker

1 tsk kardemomme

2 dl mælk

## YGGENYKKEKAGER

250 g sukker

250 g marg.

3 æg

½ kg mel

100 g chokoladestumper

1 knivspids salt

1 knivspids hjortetakssalt

# Pias småkager med chokoladeovertræk

## Ingredienser:

500 g hvedemel  
½ tsk hjortetakssalt  
½ tsk salt  
400 g smør  
1 vaniljestang  
300 g sukker  
125 g mandler  
1 æg

Ca 300 g chokolade

Sigt mel, hjortetakssalt og salt i en skål. Smuldr smørret heri, og bland sukker og vanilje i.  
Hak mandlerne fint og tilsæt. Tilsidst samles dejen med ægget. Rul det ud i stænger og stil på  
Køl en times tid eller mere.

Skær skiver på ca 5 mm og bag dem ved 220 gr på næstøverste rille.

Bagetid 6-8 min

Når kagerne er kølet af, dyppes de i smeltet chokolade, der fordeles med en kniv.

Orangechokolade, mørk chokolade eller lys. Alle kan bruges.

## **COLUMBUSKAGER**

250 g marg – nemmes, hvis det smeltes

250 g sukker

250 g mel

2 spsk kakao

1 tsk hjortetakssalt

2 tsk vanille

Ca. 5 håndfulde havregryn

Bages v. 175° i ca. 14 min.

## **ANNIS SMÅKAGER ”SANDMYSSER”**

125 g smør  
125 g sukker  
½-1 æg  
250 g kartoffelmel  
65 g mel  
1 tsk vanille

Smør, sukker og æg røres sammen.  
Kartoffelmel, mel og vanillesukker tilsættes  
Dejen trilles til kugler og trykkes flade med en gaffel

Bages v. 200 gr. i ca 8 min.

## **PRINTEN (temmelig stor portion)**

400 g mel  
450 g sukker  
325 g smør  
3 spsk kakao  
125 g meget finthakkede mandler (ikke smuttede)  
125 g kokosmel  
6 spsk fløde  
1 tsk bagepulver

Laves som tærtedej, bland tørstoffet først, saml til sidst m. fløden.

Rulles i tykke pølser.

Hviler i køleskab natten over.

Skæres i meget tynde skiver.

Bages v. 180° i ca. 10 min

## PIAS MARCIPANSNITTER

Grunddej.

100 g smør

2 dl mel

1/2 dl Melis

1 spsk cacaopulver

1 tsk vanilliesukker

Samles ved at smuldre smørret i melet og tilsætter sukkeret.

150 g blød marcipan

Pensling 1 sammenpisket æg

Pynt; hakkede mandler.

Ælt mørdejen med cacao og vaniliesukker og rul den ud i en firkant på 60x8 cm

Skær marcipanen ud i stænger der lægges i forlængelse af hinanden midt på dejen. Rul dejen sammen om marcipanen på den lange led og stil rullen på sammenføjeingen.

Skær rullen ud i 25-30 stykker, pensl med sammenpisket æg og drys med finthakket mandler.

Bag marcipansnittene ved 175 grader i ca 11-13 min

## **KLEJNER (ca. 100 stk)**

3 æg  
150 g flormelis  
75 g marg.  
1 tsk hjortetakssalt  
2 tsk kardemomme  
 $\frac{3}{4}$  dl fløde  
500 g (min.) mel  
Reven skal af 1 citron.

Æltes, står koldt min. 3 timer

Koges i palmin.

## BRUNKAGER

### Brunkager

250 g smør  
125 g lys sirup  
250 g brun farin  
2 tsk. Potaske  
1 spsk koldt vand  
3 tsk stødt kanel  
1 tsk stødt nelliker  
2 tsk stødt ingefær  
1 tsk stødt allehånd  
50 g usaltet pistacie kerner  
125 g hele smuttede mandler  
500 g hvedemel

Smør, sirup og farin smeltes for middel varme. Potasken og vand røres sammen i en kop og røres i den varme sukkerblanding.

Krydderier og mel blandes. Sukker blandingen røres i melblandingen sammen med mandler og pistaciekerner.

Det hele æltes sammen - gerne i en røremaskine - til dejen er ensartet.

Fordel dejen i et fad på cirka 18 x 18 cm. Jeg forer fadet med bagepapir på både bund og siderne.

Sættes i køleskabet til næste dag, hvor dejen deles i 4 lange "baner".

Hver bane skæres i tynde skiver, som bages på bagepapir ved 180 grad C i ca. 7-9 minutter.

# BRUNKAGER A LA BLOMSTERBERG

Brunkager

250 g smør  
125 g lys sirup  
250 g brun farin  
2 tsk. Potaske  
1 spsk koldt vand  
3 tsk stødt kanel  
1 tsk stødt nelliker  
2 tsk stødt ingefær  
1 tsk stødt allehånd  
50 g usaltet pistacie kerner  
125 g hele smuttede mandler  
500 g hvedemel

Smør, sirup og farin smeltes for middel varme. Potasken og vand røres sammen i en kop og røres i den varme sukkerblanding.

Krydderier og mel blandes. Sukker blandingen røres i melblandingen sammen med mandler og pistaciekerner.

Det hele æltes sammen - gerne i en røremaskine - til dejen er ensartet.

Fordel dejen i et fad på cirka 18 x 18 cm. Jeg forer fadet med bagepapir på både bund og siderne.

Sættes i køleskabet til næste dag, hvor dejen deles i 4 lange "baner".

Hver bane skæres i tynde skiver, som bages på bagepapir ved 180 grad C i ca. 7-9 minutter.

## **BUDDING (4 pers.) (mors)**

4 dl mælk  
2 æggeblommer  
50 g sukker  
6 bl. Husblas  
2 dl fløde  
+ mandler og de 2 hvider  
Vanille, mandelessens eller rom efter smag

Mælk opvarmes til kogepunktet og opblødte husblas tilsættes efter at gryden er taget af.

Æggeblommerne røres m. sukker og mandler, og tilsættes derefter.

Fløde og hvider piskes hver for sig.

Når grydens indhold er ved at stivne, tilsættes først flødeskum og derefter hvider, der vendes i.  
(Hvis det når at blive for stift, kan det opvarmes i vandbad).

Serveres m. frugtsovs.

Skal stå 1 dag.

## STRIBET RABARBERTRIFLI (4 pers)

Kompot:

500 g rabarberstilke (renset vægt)

Ca 175 g sukker

½ stang vanille

4 store eller 12 små makroner

¼ dl portvin eller sherry

Creme:

2 æggeblommer

2½ spsk sukker

2½ dl mælk

1½ spsk majsstivelse

2 dl drænet youghurt

Vanille og sukker efter smag

Citronmelisse eller mynte

Snit rabarberne og kom dem i en gryde. Varm op med sukkeret og finthakket vanille til de safter.

Læg låg på gryden og lad kompotten køle af.

Creme:

Pisk æggeblommer, sukker, mælk og majsstivelse i en tykbundet gryde og varm op under piskning.

Køl cremen af.

Knus makronerne groft og læg dem i portionsglas. Dryp portvin over.

Rør youghurten med vanille og lidt sukker efter smag. Læg kompot, creme og youghurt lagvis i glas.

Slut med youghurt og pynt med en grøn kvist.

## MÜSLI

50 g boghvede  
300 g havregryn  
50 g hvedekim  
100 g sesamfrø  
50 g kokosmel  
100 g hakkede nødder  
2 dl honning  
1 dl olie  
2 dl vand

200 g rosiner

Rosinerne skal først i til allersidst!!

150° i 1 time.

Rør m. mellemrum.

# Lisbeths morgenmadsstænger ( müslibar)

1 ds kondenseret mælk – ca 400 g  
250 g havregryn  
75 g kokosmel  
100 g tørrede tranebær  
125 g blandede kerner og frø (græskar, solsikke, sesam)  
125 g usaltede peanuts

1. tænd ovnen 130 gr. Smør ildfaste fade
2. varm den kondenserede mælk op, næsten til kogepunktet, under omrøring
3. bland de tørre ingredienser.
4. Hæld den varme mælk over og rør rundt
5. Hæld blandingen i fadet og glat ud med dejskraber
6. bag i 1 time. Lad den stå efterflg. i 15 min. Skær ud i små stykker.

Kan gemmes i kagedåse eller fryser. Mætter godt.

## MAJSPANDEKAGER

1 dl (50 g) majsmel  
1½ dl (90 g) hvedemel  
1 tsk salt  
1 spsk sukker  
2 æg  
3 dl mælk

Æg og mælk piskes, derefter resten

## **TYKKE PANDEKAGER (Louise) (ca, 12 stk.)**

900 g mel

50 g gær

Ca. 1 l mælk

2-3 spsk sukker

4-5 æg

Røres m. lunken mælk.

Hæver  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  time.

(dejen skal have ro)

Bages v. middeltemp. m. marg.

Vendes m. låg

## BLINIS MED KAVIAR

### Dej:

1 dl mælk  
100 g boghvedemel  
2 1/2 dl cremefraiche  
25 g gær  
1 tsk salt  
3 æggeblommer  
3 æggehvider

### Dertil:

450 rensset stenbidderrogn, (kaviar)  
2 spsk salt  
1 dl hvidvin

### Pynt:

cremefraiche  
1 skive røget laks  
1 rødløg  
dild

### Fremgangsmåde:

#### Dej:

Rør mælk og mel til en jævning og rør cremefraiche, smuldret gær, salt og æggeblommerne i dejen. Lad det hvile i ca. 15 min. Vend derefter de stiftpiskede hvider i dejen og til sidst det smeltede smør. Bag ca. 10 små tykke pandekager.

Vend rognen med salt og hvidvin og lad den trække i ca. 1/2 time i køleskabet. Anret de varme pandekager på forvarmet tallerkner. Læg 3 - 4 spsk rogn herpå. Pynt med cremefraiche, laks i strimler, hakket løg og dild.

## SARAH-BERNHARDT KAGER

Bunde:

500 g ren rå marcipan

200 g sukker (max)

3 æggehvider

Creme:

½ l piskefløde

30 g kaffebønner (arabica)

350 g mørk chok.

Bunde: Sukker og æggehvide røres, står 15 min., indælttes i marcipanen lidt efter lidt til passende konsistens til sprøjtepose.

Sprøjtes ud på bageplade, bages (evt. ekstra plade under) v. 190°, ca. 5 min. til de er gyldne, afkøles.

Creme: Fløde + kaffebønner koges op, trækker 15 min (evt. længere), Herefter let genopvarmning. Sigtes og hældes over den hakkede chokolade lidt efter lidt.

Afkøles i køleskab i timer.

Den kolde creme sprøjtes i små toppe over de kolde kransekagebunde.

Vendes evt. i hakket, mørk chok. til sidst

## MARCIPANKUGLER M. ORANGESMAG

75 g smuttede, søde mandler  
150 g marcipan  
2 spsk Grand Marnier  
100 g mørk chokolade

Pynt: tynde strimler (julienne) appelsinskal kogt i sukkerlage.

Mandlerne spredes ud på en bradepande og ristes i ovnen ved 200° indtil de er gyldne.

Afkøles. Hakkes groft.

Mandler og marcipan æltes sammen.

Grand Marnier tilsættes lidt efter lidt, indtil massen har en passende konsistens.

Formes til små kugler.

Chokoladen smeltes, og halve eller hele kugler dyppes heri.

## NOUGATDRØMME M. ORANGE-NOUGATTRØFFEL OG MARCIPAN

200 g nougat  
100 g mørk chokolade  
¼ stang vanille  
1½ dl piskefløde  
75 g blødt usaltet smør  
Fintrevet skal af én appelsin  
500 g marcipan

Til overtræk: nougat

200 g nougat og chokoladen hakkes fint.

Fløde, vanille og appelsinskal koges op. Når det koger, hældes det gennem en sigte, henover det finthakkede nougat og chokolade, mens det røres.

Herefter røres smørret i, og massen hældes i en form, der forinden er beklædt m. film.

Stilles køligt til næste dag.

Trilles nu til kugler på størrelse med en hasselnød. Marcipanen rulles tyndt ud mellem 2 stykker bagepapir. Tryk så marcipanen ud med et glas m. diameter ca. 5 cm.

Pak trøffelkuglerne ind i marcipanen og tril dem runde.

Stilles koldt 1 time.

Konfekten dyppes i nougat og pyntes evt. m. striber af mørk chok.

## IS MED LEMONCURD

Til 6-8 pers

6 æggeblommer  
125 g rørsukker  
½ l piskefløde  
½ citron, revet skal heraf  
12 små marengskys (kan undværes)  
1 glas lemoncurd

Pisk æggeblommer og rørsukker med elpisker til det er hvidt.

Pisk fløden til skum

Vend det sammen

Put blandingen i ismaskinen

Når isen er blød (softicelign.) hældes de knuste marengskys i.

Endelig tages den af maskinen og der lægges lemoncurd henover. ”træk” curden ned i isen med

En kniv eller lign. Der skal ikke egentlig røres

Frys videre i fryseren

## **KAFFE CHOKOLADEDRIK**

100 g mørk chok 70 %  
6 dl letmælk  
2 dl stærk kaffe

Orangeskum:  
1 dl piskefløde  
1 tsk appelsinskal

Pynt:  
4 skiver appelsin  
Og brun farin

Chokoladen brækkes i små stykker. Kommer sammen m. mælken i en gryde.  
Varmes over svag varme under omrøring.  
Kaffen tilsættes, og drikken fjernes lige inden den koger.  
Fløden piskes til skum, og appelsinskallen røres i.  
Chokoladedrikken hældes op i 4 glas, og flødeskummet fordeles over  
Drysses m. farin.  
Pyntes m. appelsinskiver.

## **METTEMUSENS MONSTERDRIK**

2 tsk nescafé guld  
1 dl kogende vand  
1 spsk vanilleis  
1 knivspids revet chokolade  
1 knivspids brun rørsukker  
Lidt flødeskum på toppen

Kan også serveres kold, evt m. cognac.

## **KAFFECHOKOLADE (4 kopper)**

3 spsk brun farin  
2 spsk kakao  
3 dl. mælk  
3 dl stærk varm kaffe  
1 dl piskefløde

Rør brun farin m kakao og varm mælk og lad det koge op.  
Bland det m. kaffen.  
Servér m. en skefuld flødeskum i hver kop

## **ISKAFFE - FRAPPÉ ( 4 PERS)**

0,8 l god stærk kaffe – lavet af instantkaffe

70 g sukker – gerne mørk rørsukker evt. brun farin

0,25 l sødmælk

Isterninger

Rør god kaffe m. sukker til det er opløst.

Sæt kaffen i køleskab. Bland mælk i, og blend det evt. m. isterninger i blenderen.

Eller servér iskaffen meget kold

## **IS-THÉ (icetea) (4 pers)**

0,8 l stærk, ren sort the

50g sukker

½ citron

½ lime

Evt. 5-6 friske mynteblade

Isterninger

Rør varm færdigtrukket te med sukker, til det er opløst.

Pres saft af citron og lime i.

Kom saften og de hele skaller i teen, evt. sammen med friske mynteblade.

Lad isteen trække, til den er kold og har fået smag af skallerne, gerne til næste dag, og mindst 2-3 timer.

Fisk citrusskallerne op. Smag på isteen, som evt. kan fortyndes med koldt vand.

Kom evt. isterninger i.

## **BANANDRIK (4 pers)**

Ca. 4 modne bananer (400 g)

½ l tykmælk

2,5 dl koldt vand

Isterninger og evt. flormelis

Skræl bananerne og blend dem med tykmælk til jævn konsistens på højeste hastighed.

Kom is og koldt vand i, og evt. isterninger i.

Smag evt. til med lidt flormelis

## **KOLD OG TYK JORDBÆRDRIK (1,5 l eller 4-5 port.)**

Ca 500 g frosne jordbær

½ l gammeldags kærnemælk

½ dl flormelis

½ l ymer

Blend frosne jordbær med kærnemælk og flormelis til en jævn konsistens på højeste hastighed.  
Tilsæt ymer og blend 10 sek. mere.

## **HYLDEBLOMSTDRIK**

20 blomsterstængler (groveste stilke fra)

3 citroner, skiveskårne

15 g citronsyre

1 l kogende vand

500 g sukker

Står 4-5 dage, sies derefter.

## **INGEFÆR-TE**

1 stort stykke skrælet ingefær

1 tsk honning

½ friskpresset citron

Pres et stort stykke ingefær gennem en hvidløgspresser.

Kom saft, frugtkød og det der er efterladt i presseren i et krus med kogende vand.

Smag til med honning og friskpresset citron.

## **ÆBLE-GULEROD OG INGEFÆRDRIK**

4 uskrællede, økologiske gulerødder

4 æbler med skræl og kernehus

1 stort stykke skrællet ingefær

Vask alle ingredienserne og send det hele gennem juicepresseren.

Hæld juicen i et glas og kom godt med isterninger i.

## **POWER PACK**

2 æbler

2 kiwifrugter

2 pærer

1 stængel bladselleri m. top

Vask alle ingredienserne før de ryger i juicepresseren. Hæld juicen i et glas og kom godt m. isterninger i.

## **SOLBÆRLIKØR – Creme de cassis (ca. 1 l)**

500 g solbær (uden stilke)  
10 solbærblade  
500 g sukker  
1 flaske vodka

Kom skyllede solbær i et stort sylteglas med solbærblade, sukker og vodka.  
Stil det EN MÅNED ved stuetemperatur og rør jævnligt.  
Stil glasset i køleskab. Si sprutten fra til drinks eller brug den over is eller andre desserter.  
Bærrene kan spises til is, i cremer eller kager.

## **GLØGG (fra Neptun Apotek)**

½ flaske brændevin  
1½ flaske rødvin  
100 g rosiner  
100 g mandler  
8 kardemommefrø  
10 hele nelliker  
2 stk. kanelbark  
1 pomeransskal  
Lidt ingefær  
½ pund sukker  
1 dl rom

Kom rosinerne i en skål og hæld rommen over.  
Lad det trække en dags tid.  
Hæld alle ingredienserne i en gryde og varm op.  
”Den kan rette fletningerne ud på en kold dag”.

# MEXICANSKE MAJSPANDEKAGER

## **Fyldet**

3 spsk. lagereddike

½ tsk. salt

½ tsk. pebber

2 tsk. cayennepebber

1 spsk. paprika

1 tsk. stødt koriander

½ tsk. stødt kanel

½ tsk. tørret oregano

½ tsk. tørret merian

½ tsk. reven muskatnød

½ tsk. stødt nellike

2 gode landkyllinger på 1200 gram eller mere.

6 fed hvidløg

3 røde friske chili

6 Porrer

6 Løg

3 Rød pebber

3 grøn pebber

20 flåede tomater / ca. 4 dåser tomater hvis man har travlt

Det hele dækkes med Grønsagsbouillon

Det hele koges en time og 10 minutter

Kyllingerne tages op, køles af, og kødet pilles af skroget. kødet skæres i små tern.

Grønsagsblandingen koges ind så den mere er en grønsagsmasse.

Kyllingestykkerne kommes i til sidst. Fyldet fordeles i pandekagerne, som derefter rulles sammen.

De sammenrullede pandekager fordeles i et fad, og yderlige væde fra saucen hældes henover pandekagerne, og til sidst drysses et godt lag cheddarost henover pandekagerne.

Pandekagerne gratineres i ovnen ved 200 grader.

Pandekagerne serveres med en spiseskefuld Guacamole og en spiseskefuld Crème fraiche og pyntes med nogle sorte oliven. Der serveres ris som tilbehør.

## **MAJSPANDEKAGER**

Giver ca. 16 stk.

200 gram majsmel

360 gram hvedemel

1 tsk salt

8 æg

12 dl mælk

Fortsættes på næste side →→→→→→→→→→

### **Gratinering og pynt**

cheddarost  
Sorte oliven  
Crème fraiche

### **Guacamole ( Nahuatlindianernes sauce )**

8 tomater  
20 stilke koriander  
1 fint hakket løg  
2 fint hakkede grønne chili  
Limesaft fra 2 limefrugter  
2 tsk. salt  
1 tsk. peber  
2 modne avocado

## **IRANSK OLIVENSALAT (5-7 pers.)**

5 æg  
1 kylling  
1,5 kg kartofler  
250 g ærter  
100 g oliven  
tomater  
Mayonnaise  
Citronsaft  
Salt og peber

Kartoflerne koges og laves til mos. Afkøles.

Kyllingen koges og afkøles.

Æggene koges hårdkogte, afkøles.

Alle ingredienser blandes. Tomatbåde som pynt.

## GRATINEREDE LAKSEBRØD

Franskbrød (4 skiver pr. dåse)  
1 dåse laks  
80 g mayonnaise  
1 æggehvide (piskes)  
Lidt citron

Eller:

Franskbrød  
1 ds laks  
75 g reven ost  
2 spsk youghurt  
1 tsk citronsaft  
1 æg  
Salt, peber  
1 tomat

Ca 5 min. i ovnen under grill eller 5-7 min. v. 225°øverst i ovnen til det er gyldent

## **KOLD KARTOFFELSALAT**

2-3 pund kogte kartofler

1 revet løg

1½ tsk hvid peber

1½ tsk salt

1 tsk karry

½ presset citron

1 tsk sennep

1 lille bæger creme fraiche 18%

2 dl piskefløde – pisket

Ca. 75 g. mayonnaise

½ agurk

Pynt: agurk, tomater, purløg

Kartoflerne skives, agurkerne ternes og alt blandes – stilles koldt

## CHAMPIGNON NØDDE PATÉ

3 store løg  
2-3 fed hvidløg  
2 spsk olie  
Timian  
500 g champignon  
Lidt smør  
50 g nødder  
2-3 dl kogt ris  
2 æg  
2½ dl fløde  
Salt – peber

Risene koges og afkøles.  
Løgene hakkes fint, svitses i olie m. timian.  
Champignonerne dampes hele i smør, hakkes bagefter groft.  
Alt blandes.

Bages 1 time v. 200°

## RISOTTO M. SKALDYR

2 groft hakkede løg  
2 fed hvidløg  
25 g smør  
1 spsk olie  
¼ tsk gurkemeje  
2½ dl ris  
5-6 dl hønsebouillon  
200 g muslinger  
250 g rejer  
1 ds artiskokhjerter (i mindre stykker)  
25 g smør  
1 spsk hakket dild  
Salt – peber – estragon – citronbåde

Svits løgene i smør og olie, tilsæt gurkemeje og ris og bland godt.  
Hæld bouillon ved og kog risene møre, 18-20 min. (afhængig af ristype)  
Vend forsigtigt muslinger, rejer og artiskokhjerter i risen, rør smørret i,  
og varm det hele godt igennem.  
Smag til m. dild, estragon, salt og peber.  
Servér m. citronbådene.

## **GØNKES SUPERBARBECUESAUCE TIL KYLLING**

1 spsk olie  
1 spsk honning  
1 spsk tomatkone.  
1 spsk paprika  
1 spsk sojasovs  
Hvidløg

## REJESUPPE A LA LOUISE

1 hakket løg  
2-3 spsk karry  
1-2 fed hvidløg  
½ l bouillon (hønse)  
1 ds ferskner  
1 ds flåede tomater  
¼ l piskefløde  
200 g rejer

Løget svitses, karry tilsættes, og senere hvidløg  
Tilsæt bouillon + saften fra fersknerne og de flåede tomater.  
Dette småsimrer i ca. 15 min.  
Til sidst tilsættes piskefløden, ferskner i tern og rejerne.

Serveres m. flutes

## FRANSK URTESUPPE A LA LOUISE

1 løg  
2 porrer (små)  
Persille  
2 gulerødder, revne  
15 g marg.  
1 l bouillon  
1 ds fl. Tomater  
 $\frac{3}{4}$  dl ris  
 $\frac{1}{2}$  dl fløde (13%)  
Salt, peber, paprika.

Grøntsagerne snittes og svitses – bouillonon tilsættes. Småkoger ca  $\frac{1}{2}$  time  
Ris koger med de sidste 15 min.  
Tomaterne deles i kvarte og tilsættes sammen m. fløde.  
Smages til og serveres m. hakket persille + flutes.

## AFRIKANSK LAMME-BOBOTIE (ca. 4. pers.) a la Niels' mor

2-3 løg  
2 æbler  
50 g smør  
2-3 spsk olie  
75-100 g rosiner  
2 spsk karry  
800 g hakket lammekød  
2 dl (evt. afkog) bouillon  
Peber – salt  
1-2 spsk citronsaft  
3-4 spsk. mangochutney  
75 g mandler

### Æggeblanding:

2 skiver franskbrød – afskorpet  
3 dl mælk  
3 æg  
Salt, peber

Mandlerne smuttes og flækkes.

Udblød franskbrødet i mælk og æg + salt og peber.

De hakkede løg svitses. Skrællede æbler, rosiner og karry tilsættes.

½ af denne blanding tages fra.

Resten svitses videre sammen m. lammekødet indtil det er brunet.

Tilsæt bouillon, salt, peber, citronsaft, chutney og ½-delen af de smuttede, flækkede mandler.

Tag et ovnfast fad og læg i lag:

½-delen af kødblandingen  
løg-rosin blandingen (uden kød)  
lidt æggeblanding  
2. halvdel af kødblandingen  
resten af æggeblandingen  
pynt m. de sidste flækkede mandler

Bag nederst i ovnen v. 200° i 45 min.

Serveres m. flutes og salat

## **TZATZIKI**

1 l youghurt naturel – afdryppes for væde i kaffefilter

2 cl. Olivenolie

1 spsk vineddike

1 stk fintsnittet agurk

Hvidløg

Dild

Salt, peber

(evt. kun hvidløgssalt, dild og peber)

Blandes og opbevares på køl i ½ time.

## **HUMUS**

400 g kikærter (iblødsat vægt)

5 spsk olivenolie

0,5 dl citron

Vand

Salt

Paprika

Spidskommen

Evt. persille

## STEGTE BØNNER M. ÆG

450 g røde bønner  
2 fed hvidløg  
2 tsk salt  
2 tsk sukker  
2 spsk olie

Bønnerne udblødes og koges i rigeligt vand i ca 3 timer m. hvidløg.  
Salt og sukker tilsættes de sidste 10 min.  
kan evt. gemmes i køleskabet 1 uge –

300 g kalkunkød  
2-3 løg, hakkede  
6 tomater

Løg, kød og tomater steges, og herefter hældes de kogte bønner m. noget af kogevandet i og steges med sammen med:

½ tsk salt  
½ tsk hvid peber  
¼ tsk cayennepeber  
½ tsk kanel  
½ tsk oregano  
½ tsk merian  
½ tsk muskatnød  
¼ tsk st. nellike

Serveres m. spejlæg og flutes.

## **GRIBICHESAUCE**

6 hårdkogte æg  
½ l jordnøddeolie (evt. mindre)  
60 g cornichoner  
40 g kapers  
2 tsk dijonsennep  
1 spsk hakket kørvel  
1 tsk hakket estragon  
Salt  
Peber

Det hele hakkes i foodprocessor.

## PIROGGER

Dej 1: (gærdej) (ca. 20 stk)

25 g gær

2 dl. lunkent vand

2psk olie

1æg

1 tsk salt

Ca. 400 g (6½ dl) hvedemel

Dej 2: (mørdej) (ca. 20 stk)

100 g grahamsmel

400 g hvedemel

300 g smør

2 spsk vand

2 æg

Fyld 1:

300 g hakket oksekød

1 hakket løg

1 dl hakket persille

1 fed presset hvidløg

1 spsk olie

75 g fetaost – smuldres

1 æg

¼ tsk salt

Peber

Kød, løg, persille, hvidløg steges på en pande.

Køl af og rør de øvrige ingredienser i.

Fyld 2:

200 g hakket oksekød

250 g champignon

1 rød peberfrugt

1 løg

Bages v. 200-225° i ca 15 min

## TRYLLESUPPE

2 (300 g) porrer  
2 fed hvidløg  
1 spsk olie  
1 (700g) knoldselleri  
4 (200g) kartofler  
Ca  $\frac{3}{4}$  l grøntsagsbouillon  
2 tsk estragon  
2 dl fløde 13%  
Salt og peber

Limeolie:

1 spsk olie  
 $\frac{1}{2}$  spsk limesaft  
 $\frac{1}{2}$  tsk limeskal

Tilbehør: 300g brød

Porrerne skæres i skiver og svitses med hvidløg i en gryde.  
Knoldselleri og kartofler skæres i tern  
Grøntsagerne kommes i gryden sammen med bouillon og estragon.  
Koges møre under låg i ca 15 min  
Suppen blendes og kommes tilbage i gryden.  
Fløden kommes i suppen og koger nogle minutter.  
Smages til m. salt og peber.

Olien blandes og serveres i en lille skål.

Suppen serveres i skåle og dryppes m. olie.

## TYRKISK KØD OG LINESUPPE

3 dl youghurt naturel

Suppe:

2 løg

2 fed hvidløg

1 spsk olie

250 g hakket oksekød 10-12%

1 dåse flåede tomater

3-4 spsk tomatkønc.

2 tsk paprika

1,2 l hønsebouillon

2½ dl (200 g) røde linser

Salt og peber

1½ dl fløde 13%

½ dl hakket mynte

1 dl hakket persille

4 fed pressede hvidløg

Skal fra 2 økologiske citroner

1 citron i både

Tilbehør: nybagt hvedebrød

Youghurten afdryppes i et kaffefilter, mens suppen laves.

Løg og hvidløg hakkes og svitses i olien i en gryde.

Kødet tilsættes og svitses til det bliver brunligt.

Flåede tomater, tomatkønc, paprika, bouillon og linser tilsættes.

Suppen koger under låg i ca. 20 min.

Smages til med salt og peber og trækker 10 min før den serveres.

Afdryppet youghurt, fløde, krydderier og citroner stilles frem på bordet som tilbehør.

Suppen serveres i skåle og smages individuelt til med f.eks. hvidløg, citronskal og lidt fløde.

## TYRKISK LINSESUPPE A LA AINO

3-4 store løg  
3-4 fed hvidløg  
1 glas grønne linser (ca. 1-1½ dl)  
2 grøntsagsbouillonterninger  
Ca ¾ ds konc. Tomatpuré  
Ca. 3 l kogende vand  
1-2 grønne chilipeber  
Ca ½ dl olie  
4-5 kartofler i tern  
1-2 gulerødder i skiver

### Krydderier:

Ca. 1 tsk god karry  
Ca. 2 tsk timian  
Ca ½ tsk rosenpaprika  
Ca 1-2 tsk peber  
Evt. andre krydderurter efter smag

Linserne skylles MEGET grundigt. Løgene skæres i strimler, hvidløg skæres i skiver/hakkes. Svits karryen i olie og hæld løg og hvidløg ved i ca. 2 min., kom linserne (afdryppede) ved, og svits i yderligere 2 min.

Kom herefter tomatkonc. i og svits med.

Hæld det kogende vand over og tilsæt alle andre ingredienser undtagen kartofler og gulerødder.

Kog i ca 45 min.

Tilsæt kartofler og gulerødder de sidste 15 min.

Serveres m. brød

## CHAMPIGNON- OG KARTOFFELSUPPE MED PERSILLE OG TOMATDRYS

(4 pers)

1 løg  
2 fed hvidløg  
250 g champignon  
400 g kartofler  
200 g rodselleri  
1 spsk olie  
7 dl grøntsagsbouillon  
1 spsk majsstivelse  
2 dl. fløde 13%  
Revet muskatnød  
Salt og peber

Drys:

8-10 hakkede, soltørrede tomater  
½ dl hakket persille

Løg og hvidløg hakkes groft. Champignonerne deles i 4. Kartofler og selleri skæres i tern.

Løg og hvidløg svitses et par min. i olien.

Champignon, kartofler og selleri tilsættes og steger et par min.

Bouillon hældes på, og suppen simrer i ca. 15 min.

Majsstivelse og fløde røres sammen og tilsættes.

Suppen bringes i kog og smages til med muskatnød, salt og peber.

Soltørrede tomater og persille blandes og serveres til suppen.

## **FYLDIG LINSE- OG KARTOFFELSUPPE MED PESTOBRØD (4 brød)**

1 løg  
3 fed hvidløg  
300 g kartofler  
1 æble  
1 persillerod  
1 stor gulerod  
1 spsk olie  
1 l grønsagsbouillon  
100 g grønne linser

Pestobrød:

4 skiver franskbrød  
2 spsk pesto  
50 g revet mild ost 30%

Pynt: 3 spsk hakket persille

Løg og hvidløg hakkes groft. Kartofler, æble, persillerod og gulerod skæres i tern.  
Olien varmes i en gryde, løg og hvidløg, svitses et par min.  
Grøntsagerne kommes i gryden og steger ca. 3 min.  
Grøntsagsbouillon hældes på og bringes i kog.  
Linserne skylles grundigt i 2 hold koldt vand og tilsættes.  
Suppen koges i ca. 25 min.

Franskbrødsskiverne smøres med pesto og osten fordeles over skiverne.  
Pestobrødene stilles i ovnen på anden øverste ribbe v. 200° i ca. 7 min.  
Brødene skæres over på tværs og serveres til suppen.

## **PURERET KARTOFFELSUPPE M. GRANA PANDANO OG SKINKEDRYSS**

(4 pers)

1 løg  
400 g kartofler  
300 g gulerødder/ porrer  
1 spsk olie  
1 l grøntsagsbouillon  
7 kviste frisk timian  
3 spsk revet Grana Pandano (parmesanlign.)  
Salt og peber

Pynt: 100 g lufttørret skinke  
3 spsk hakket purløg

Tilbehør: 1 langt flutes

Løget hakkes groft. Kartofler og gulerødder skæres i små tern. Olien varmes i en gryde.

Grøntsagerne svitses i olien et par min.

Bouillonon hældes på og timian tilsættes.

Suppen simrer i ca. 25 min.

Timiankvistene fjernes. Suppen pureres i en blender. Grana Pandano tilsættes og suppen smages til med salt og peber.

Skinken skæres i strimler og ristes på panden til strimlerne er sprøde.

Skinkestykkerne lægges på fedtsugende papir. Skinke og purløg blandes og drysses på suppen.

## **BOLLER I KARRY M. KOKOSMÆLK OG INGEFÆR**

Kødboller:

500g fars – hk. Svinekød eller gris/kalv

Salt , peber

75 g hvedemel

3 æg

1-2 dl mælk

1 stort hakket løg

Finthakket ingefær efter smag

Form farsen til kødboller og kog dem i hønsebouillon. Kogetid 8-10 minutter.

Sauce:

1 løg

2 fed hvidløg

2-4 spsk karry

2 dåser kokosmælk

1 stilk citrongræs (kan undværes)

1 spsk hakket ingefær

½-2 hakkede chili (uden kerner)

Bouillon

Steg løg og hvidløg i olivenolie, tilsæt karry og steg med

Tilsæt kokosmælk, citrongræs (kan undværes), ingefær, chili og bouillon.

Kog saucen op til ½ time uden låg, og smag den til. Kan evt. jævnes.

Tilsæt kødbollerne.

Servér m ris og mango chutney

(hvis den bliver for stærk, kan man tilsætte mælk)

# NIGELLAS AUBERGINERULLER

## Sauce:

1 løg  
1 fed hvidløg  
½ tsk oregano  
Olivenolie  
3 ds hakkede tomater  
2 tsk sukker  
Salt og peber

4 auberginer

## Fyld:

100 g bulgur  
1 tsk tørret oregano  
3½ dl kogende vand  
50 g hakkede pistacienødder (= 200g med skal) (gem 1/3 del top)  
200 g feta  
1 hakket hvidløg  
1 tykt eller 2 tynde forårsløg i tynde ringe  
2 spsk kapers  
1 æg  
1 nip kanel

## Top:

75 g feta  
Pistacienødder (den gemte 1/3)  
Olivenolie  
Tørret oregano

---

## Tilberedning:

Sauce: Pil og hak løget sammen med hvidløg og oregano, steg i olie. Tilsæt tomater og sukker og kog i ca 20 min. Tilsæt salt og peber.

Auberginerne: skær dem i tynde skiver på langs, ca 5 mm tykke. Brug ikke de yderste skiver. Salt dem af, skyl og tør. Steg i rigelige mængder olivenolie. Dryp af og tør på viskestykker.

Fyld: bland bulgur med oregano og overhæld med kogende vand, lad stå i 30 min. Hæld og klem derefter vandet fra. Pisk ægget med kanel. Bland alt sammen og tryk det godt sammen.

Rul aubergineskiverne omkring fyldet, fra den buttede ende. Læg dem i et smurt fad. Overhæld med tomatsauce og top.

30 min. I 190 gr. Varm ovn!

## **GULERODS-SELLERIMOS**

400 g skrællet selleri  
400 g gulerødder  
4 spsk piskefløde  
Lidt revet muskatnød  
Salt og peber

Skær sellerien i store firkanter og flæk gulerødderne og skær dem i stave.  
Kog grøntsagerne sammen i vand og under låg i ca. 20 min.  
De skal være helt bløde.  
Tag dem op og purér dem, mens de er varme.  
Kom mosen i en gryde m. piskefløden, tilsæt muskatnød, salt og peber.  
Smag til og servér.

## TOM YAM GOONG SUPPE (4 pers)

12 tigerrejer  
1 citrongræs  
250 g champignoner  
1 tomat  
3-4 chillier  
2 limeblade  
3-4 skiver galangarod/ingefær  
2 spsk fishsauce (e. soja, østerssauce)  
3 spsk citronsaft  
½ spsk sukker  
1 l vand  
1 tsk salt  
1 bdt koriander

Pil rejerne. Skær citrongræsset i stykker på ca 3 cm  
Skær svampe og tomat i skiver.  
Hak chillierne groft.  
Kog alle ingredienser undtaget korianderbladene.  
Lad suppen simre 3-4 min.  
Smag til m. citronsaft, salt og sukker.  
Suppen skal være stærk og syrlig.  
Drys m. korianderblade og servér.

## Vietnamesisk salat

Opskriften passer til 2 personer til hovedret eller 4 personer som tilbehør.

### Ingredienser

- ¼ - ½ hvidkål eller spidskål (erstat eventuelt noget af kålen med savoykål)
- 3 gulerødder
- Tilberedt kyllingekød (kogt, stegt eller sousvide-tilberedt), ca. hvad der svarer til to små kyllingefileter
- ½ rødløg
- Koriander
- 1 – 2 fed hvidløg
- 1 birdseye chili
- 2 tsk. sukker
- ½ tsk. salt
- 1,5 spsk. fiskesauce
- 1,5 spsk. eddike (alm. lagereddike eller riseddike) eller citron- eller limesaft
- 3 – 4 spsk. saltede peanut
- Nudler

Snit kålen fint og skær gulerødder i julienne (fine stave) eventuelt ved hjælp af mandolinjern. Læg dem eventuelt i fiskesaucedippen i nogle timer eller natten over. Riv kylling i strimler med hænderne, skær rødløg i tynde skiver og hak koriander groft. Kom det hele i en stor skål.

Kom hvidløg og chili i en morter og stød til en ensartet pasta. Tilsæt sukker, salt, fiskesauce og eddike og rør, indtil salt og sukker er opløst. Vend i salaten sammen med cirka en halv dl vietnamesisk fiskesauce-dip (se opskrift forinden) og drys med grofthakkede peanuts. Server straks sammen med vietnamesisk fiskesauce-dip til at dyppe over.

### Vietnamesisk fiskesauce-dip

- 1 del fiskesauce
- 1 del eddike (riseddike eller alm. lagereddike) eller citron- eller limesaft
- 1 del sukker
- 3 dele vand
- Hakket hvidløg efter smag og behag
- Hakket rød chili efter smag og behag

Vend alle ingredienserne sammen og rør, indtil sukkeret er opløst.

Server med kogte nudler

## SPINATTÆRTE (4 pers)

Dej:

125 g grahamsmel

125 g hvedemel

150 g smør

2½ spsk vand

Fyld:

½ kg frossen, hakket spinat

2½ spsk citronsaft

4 spsk A38

3 æg

200 g hytteost

Salt, peber

Evt. parmesan

Lav mørdejen, stil koldt i 1 time

Beklæd en tærteform (22 cm) m.dejen, stil koldt yderligere ½ time.

Pensl m. æg og forbag bunden 10 min. v.

225°

Imens røres A38, æg og hytteost sammen.

Knud væden ud af spinaten og bland spinat, citron, salt og peber i.

Fordel fyldet på bunden, drys evt. lidt parmesanost over, og bag tærten midt i ovnen i 30 min v. 175°

Serveres m. gulerodssalat

## **PASTAGRATIN M. BACON, SPINAT OG PAPRIKA**

(uhm)

500g frisk pasta  
1 alm. løg og 1 rødløg  
2-3 spsk olivenolie  
Ca. 150 g. baconern  
1 dl hvidvin og 1 dl vand  
1 dl fløde  
Lidt paprika  
3 spsk hakket persille, evt også lidt basilikum  
300 g hakket, frosset spinat  
Salt og peber  
Lidt ost til gratinering

Kog pastaen og bland med lidt olie

Hak løgene meget fint og svits dem sammen m. olie og bacon. Det må ikke brune for meget.  
Tilsæt hvidvin og vand og kog ind til det halve.  
Tilsæt fløde sammen m. paprika og kog yderligere ind. Tilsæt persillen og basilikum.  
Smag til m. salt og peber.

Sautér spinaten i lidt olie, og bland m. den kogte pasta. Smag til.

Smør fad, kom ingredienserne i lagvist, - start m. lidt sauce og vice versa..  
Revet ost henover til sidst.  
Gratineres i ovnene v. 180 gr.

## STEGTE RISKLATTER MED SHARONFRUGTMOS OG AHORNSIRUP

Risklatter:

1 dl vand  
Strejf af havsalt  
1 vanillestang, halveret og kornene skrabt ud  
100 g grødris  
½ l sødmælk  
50 g hvedemel  
2 spsk rå rørsukker  
2 æg  
Smør til stegning

Mos:

6 modne sharonfrugter  
3 spsk ahornsirup  
Citronsaft efter smag

Ekstra ahornsirup

Risklatter: kom vandet i kog i en gryde. Tilsæt vanillekorn og –stang, grødris og sødmælk. Få gryden i kog og lad det simre ved svag varme i ca 25 min, mens der røres regelmæssigt med en grydeske.

Hæld grøden op i en lille bradepande og afkøl.

Kom grøden ned i en stor skål og tilsæt hvedemel, rørsukker og æg.

Varm en pande op, og smelt lidt smør.

Læg dejen i klatter på den varme pande og steg dem gyldne på begge sider.

Dejen er meget løs og tynd, det er med vilje – så resultatet ikke bliver for bastant.

Mos: halvér sharonfrugterne med en kniv og skrab kødet ud med en ske. Kom det op i en blender eller foodprocessor og hæld ahornsirup og citronsaft nedover. Blend og servér sammen med de varme risklatter og ahornsirup.

NB. Vær opmærksom på, at sharonfrugterne er meget modne. Frugkødet vil da have en lign. farve, som en saftig appelsin.

Hvis de er umodne, er kødet fersk og lettere blegt i udseendet.

Smagen vil på ingen måde være rar, men melet, kort og irriterende på tungen.

# PIZZA MED SPINAT OG LAKS (4 pers)

Dej:

25 g gær

3 dl lunken vand

1 tsk salt

1 spsk olivenolie

475 g pizzamel

Fyld:

1 pk (450g) frossen, hel spinat

2 spsk pesto

3 dl tomat sauce (Italiana sugo casa)

½ tsk salt

1 knivspids cayennepeber

2 fed presset hvidløg

1 dåse (170 g) luksus laks

150 g champignon

1½ dl tomatpaprika i strimler

150 g revet mozzarellaost

Oregano

Dejen hæver i 1 time. Rulles tyndt ud til en hel bradepande.

Spinaten optøs og al væden presses fra.

Blandes m. pesto

Tomatsaucen røres sammen med salt, cayenne, og hvidløg

Ben og skind fjernes fra laksen.

Champignon skæres i tynde skiver.

Tomatsauce, spinat, laks, champignon, paprika og ost fordeles i nævnte rækkefølge på pizzaen.

Bager ca 20 min. v. 225°

Drysses m oregano efter den er bagt

## MOUSSAKA ME MELITZANES (MOUSSAKA MED AUBERGINER)

### Ingredienser:

2 store auberginer  
olivenolie til stegning  
1 løg  
2 fed hvidløg  
3 tomater eller 1 spsk. koncentreret tomatpure  
3 spsk. olivenolie  
500 gram hakket lammekød  
1/2 kop vand  
100 gram reven ost  
1/2 kop rasp  
salt og peber

### Til sauce:

4 spsk. smør  
4 strøgne spsk. mel  
1/2 liter mælk  
3 æg  
salt og lidt reven muskatnød  
Ca. Tidsforbrug: 1t 55 min. Antal personer / stk.: 4

### Fremgangsmåde:

1: Auberginerne skæres ud i ca. 1 cm tykke skiver på den lange led, og lægges i letsaltet vand ca. 1 time. Derved trækkes de bitre smagsstoffer ud. Skyl så aubergineskiverne under koldt vand, og lad dem dryppe af.

2: Aubergineskiverne steges gyldne i olivenolie. Løget pilles og hakkes fint. Hvidløgsefeddene pilles og hakkes. Tomaterne skoldes, flås og hakkes fint, eller tomatpure røres op med lidt vand.

3: Varm knap 3 spsk. olivenolie i en gryde og kom det hakkede kød i sammen med løg, hvidløg, tomater, salt og peber. Bland det hele godt og lad det snurre for svag varme og under låg i 30 minutter. Tag gryden for varmen og rør halvdelen af osten i.

4: Smelt smørret til saucen i en kasserolle, rør melet i, varm det godt op under stadig omrøring og tilsæt mælken lidt efter lidt, stadig under omrøring, til man får en flødeagtig sauce.

5: Tag gryden af varmen. Pisk æggene sammen med en gaffel og tilsæt lidt salt og reven muskatnød. Rør æggeblandingen i saucen, som får et let opkog, inden resten af osten røres i.

6: Drys et ovnfast fad med raspen og læg halvdelen af de stegte aubergineskiver. Herover fordeles kødblandingen, som dækkes med resten af aubergineskiverne. Ostesaucen hældes over, og fadet stilles i en forvarmet ovn ved 220 i 35 minutter.  
Serveres med græsk salat til.

# JENS PETERS PORRETÆRTE

Opskriften er til 2 tærter

## Tærtebunden:

400 gram hvedemel  
50 gram grahamsmel  
300 gram smør  
2 æg  
salt

Dejen æltes og hviler mindst ½ time.

Dejen deles i 2 dele - 1 del til tærte nr. 1 og 1 del til tærte nr. 2.

Dejen breddes ud i tærteformen. Dejen prikkes med en gaffel over det hele.

Bunden forbages ved 200° i 10 min.

Bunden smøres derefter med æggehvite, for at bevare bunden sprød.

Tærten bages yderligere 20 min. ved 200° (Med al fyldet i)

## Porrerne:

12 porrer renses. De enkelte porrer deles i halve og skæres i skiver.

Porrerne koges i 10 minutter. Vandet hældes fra.

## Bacon:

4 til 6 pakker bacon á 125 gram lægges på et bagepapir og sættes i ovnen ved 200° grader

Når de er sprødes skæres bacon i små stykker.

## Æggemasse:

16 æg

½ liter fløde

350 gram reven ost – en blanding af cheddar, regato, maasdammer

Man laver en nænsom blanding af følgende krydderier og tilsætter æggemassen sådan ca. en håndfuld:

Peber, persille, sennepsfrø, paprika, rosmarin, oregano, basilikum, merian, koriander.

Det hele piskes godt sammen.

## Samling af tærtens dele:

1. Bunden forbages ved 200° grader i 10 minutter og smøres efterfølgende med æggehvite.
2. Den stegte bacon i små stykker spredes ud på bunden.
3. Porrerne spredes ud over baconen.
4. Æggemassen hældes over bacon og porrer.
5. Tærten færdigbages ved 200° grader i 20 minutter.

(Tærte nr. 2 lægges i fryseren til de travle dage)

## FAKTAS PORRETÆRTE M. PANGASIUSFILET (2 pers)

300 g pangasiusfilet  
2 porrer  
50 g bacon  
50 g mild revet ost  
1½ dl mælk  
2 æg

Mørdej:

250 g mel  
150 g smør  
½ tsk salt  
3½ spsk vand

Lav mørdejen.

Smør tærteformen m. smør og tryk dejen forsigtigt i formen. Prik bunden med en gaffel og sæt den i køleskabet i 15 min.

Anbring bagepapir ovenpå tærten, fyld op med tørret ris og bag tærtebunden i ca. 15 min.

Tag tærten ud og fjern bagepapir og ris.

Porrerne skæres fint. Sautér dem i lidt olie sammen med baconern og tilsæt salt og peber.

Lad blandingen afkøle.

Æg, fløde og ost piskes let og hældes over porrerne.

Skær fisken i passende strimler og bland dem let i massen.

Kom det hele i den forbagte tærte og bag i ca. 30-35 min. v. 180°.

Lad den afkøle 5-10 min.

Server evt. m. salat

Tip: tilføj persille, hakkede soltørrede tomater og karry for mere smag!

## **CHILIDELLER M. TOMATSALAT OG RIS. (4 pers)**

400 g hakket kalve-, svine- eller kalkunkød - gerne en blanding

1 dl rå bulgur

4 finthakkede skalotteløg

1 stor rød, finthakket chili, hvor indmaden er fjernet

1 æggehvide

2 spsk mælk

Mel til farsen hænger sammen

Salt og peber

4 dl ris koges

4 store tomater

2 bdt frisk basilikum

# KYLLINGE- OG CITRON KØDBOLLER

## Kyllinge- og citron kødboller

500	gram	Kyllingekød hakket 5%
2	fed	Hvidløg
4	skiver	Toastbrød, fint
1	tsk.	Citronskal
1	tsk.	Timian, frisk *
1		Æg
1	spsk.	Olivenolie

Salt

Peber

## sauce :

200	gram	Yoghurt naturel
1	spsk.	Mynte, frisk
0.5		Citron, skal heraf *

Salt

Kyllingekød, knust hvidløg, brødkrumme / rasp, citronskal, timian, æg salt og peber blandes godt med hænderne. Afkøles i køleskab i 30 minutter.

Yoghurt-mynte-sauce :

Alle ingredienserne blandes godt sammen.

Kødet formes med en spiseske til kugler.

Olien varmes op på en slip-let stegepande, og kødbollerne steges i hold, indtil de er gyldne på alle sider og gennemstegte.

Drysses med citronsaft og flyttes over på et serveringsfad og drysses med mere salt.

Serveres med yoghurt-mynte-sauce.

Tips: Kan sættes i en 150 grader C varm ovn efter de er brunet og stege færdig her. 10-20 minutter

## FISKEMOUSSE

400 g hvid mager fiskefilet (torsk, sej...)

Eller : en blanding af 200 g hvid fisk og 200 g laks/ørredfilet

2 blade husblas

1½ dl creme fraiche 18% (eller syrnede fløde)

3 spsk hakkede krydderurter efter smag: persille, dild, citronmelisse...

½ tsk salt

1 knsp hvid eller rosa peber

Kogelage:

Vand

Salt – peberkorn – laurbærblad

2 skiver citron eller et par stilke citronmelisse

Dressing:

1½ dl fromage frais eller syrnede fløde

½ tsk salt

1 knsp hvid eller rosa peber

½ paprika eller peberfrugt finthakket

Lidt revet citronskal

Pynt: citronbåde, dildkviste

Fiskefileterne ordnes. Evt. skind og ben fjernes.

Kogelagen bringes i kog

Fisken lægges i en sigte/net/grydeindsats og dampes ca. 5 min

Husblas lægges i blød i koldt vand. Når den er opblødt, knuges den og smeltes i lidt af fiskelagen.

Fisken afdrypes og blendes sammen m. husblas.

Når fisken er afkølet, iblandes creme fraiche og krydderurter.

Fiskemoussen kommes i en form eller i flere portionsforme, der er penslet med lidt olie.

Fiskemoussen vendes efter afkøling ud og pyntes med citronbåde.

Dressingens røres sammen og serveres til.

## NUDELSALAT M. LIME, PEANUTS OG KÆMPEREJER

(frokost til 4 pers)

200 g kæmperejer

200g ægnudler

1 gulerod

½ rød chili

1 fed hvidløg

100 g mangetout ærter (slikærter)

1½ spsk fintrevet ingefær

1 spsk sesamolie

3 spsk østerssauce

40 g peanuts

1 limefrugt

Nudlerne tilberede efter anvisning på pakken.

Skær guleroden i tynde strimler.

Skær chilien i små tern og hak hvidløget fint.

Svits gulerod, ærter, chili, hvidløg og ingefær på en pande i sesamolie.

Østerssauce tilsættes og grøntsagerne vendes rundt i den.

Drys peanuts i.

Bland limefrugtens skal og saft i nudlerne. Vend grøntsagerne i nudlerne.

Rejerne pilles, så kun halestykket sidder tilbage.

Citrongræsstænglerne flækkes på langs og skæres lidt på skrå i toppen, så de bliver spidse.

Hvis der bruges træspyd, skal disse ligge i blød i lunkent vand i 5 min.

Rejerne sættes på spyd og steges på grillpande ca. 1 min. på begge sider.

Drys m. salt og peber.

### TIPS 1:

Lav en karry kokosret af kyllingebryst i tern:

Svits kød, løg og peberfrugt i olie.

Kom karry, finthakket hvidløg, chili, ingefær, hønsebouillon og kokosmælk i.

Kog nudlerne og bland dem ned i kyllingekødet.

Smag retten til med salt og peber.

Anret m. friske blade af koriander på toppen.

### TIPS 2:

Som variation kan man servere marineret kyllingefilet på spyd i stedet for rejer.

Skær kyllingekødet i strimler og marinere det f.eks. i :

2 spsk soja

2 fed hvidløg

4 cm hakket ingefær

½ tsk sambal manis

Lad det trække i marinaden nogle timer i køleskab.

Kødet sættes på spyd og grilles.

## **GAI SATAY (kyllingespyd) (4 pers)**

700 g kyllingebryst

Marinade:

3 spsk sukker

1 spsk salt

1 spsk peber

1 ds kokosmælk

1 spsk madraskarry

12 bambuspinde

Sovs:

50 g usaltede jordnødder

1½ dl vand

50 g sukker

½ tsk salt

Kyllingespid: Bland alle ingredienserne til marinaden, skær kyllingen i 36 store terninger og lad dem marinere en time.

Sæt 3 stk kylling på hvert spid og steg dem gyldne i lidt olie.

SATÉ sovs: Kog vand og sukker til farven bliver gylden.

Tilsæt hakkede jordnødder og smag til med lidt salt.

Servér sovsen varm sammen med de sprøde kyllingespid.

## **SAM TAM DAENG (agurk/gulerodssalat) (4 pers)**

1 agurk

2 gulerødder

2 tomater

Dressing:

2-3 chilier

2 spsk citronsaft

1 spsk sukker

1 spsk fishsauce

Riv agurken og gulerødderne groft og skær tomaterne i både.

Hak chilierne groft og rør ingredienserne til dressingen sammen. Vend salaten med marinaden og server straks.

## HJORTERYG M. FLAMBEREDE DRUER (6 pers)

1,5 kg hjorteryg (med ben)  
1 tsk salt  
1 spsk knuste madagaskarpeber  
20 g smør  
1 dl rødvin  
4 dl vand  
1½ dl fløde 13%  
½ dl creme fraiche  
1 spsk majsstivelse  
250 g halve vindruer uden sten  
15 g smør  
½ dl cognac

Tilbehør:

1,5 kg kartoffelurtemos af kartofler og selleri og dampede forårsløg

Hjorteryggen gnides m. salt og peber og lægges i en bradepande.  
Fordel smørklatter henover.  
Brunes 15 min. v. 225°  
Rødvin og vand tilsættes  
Steger videre v. 40 min. v. 160°  
Kødet trækker under alufolie ca. 15 min.

Skyen sies og varmes op.  
Majsstivelsen udrøres i fløde og creme fraiche røres i.  
Koges igennem 1-2 min.  
Smages til m. salt og peber – tilsættes evt saucekulør

Druerne svitses i smør  
Tages af varmen (emhætten slukkes) og cognac hældes over og antændes.

Kødet skæres fra benene og udskæres i tynde, skrå skiver.

Serveres m. sauce, druer og mos.

## AUBERGINE DIP (BABA GHANNUJ)

2 store auberginer  
2 fed hvidløg  
2 tsk. groft salt  
peber  
Saft af 1/2 citron  
2 spsk olivenolie  
½ bundt hakket persille

Auberginerne stikkes med en gaffel og bages i 45 min ved 250C. (eller grilles til de er sorte)  
Køles af under rindende vand og indmadsmosen skrubes ud. Hvidløg og salt stødes i en morter og blandes med citronsaft. Køres på en foodprocessor med auberginemos og der tilsættes olie i en tynd stråle til mosen har en passende konsistens.

Kan bruges som en dip til brød eller som tilbehør til diverse retter.

Olivenolien kan erstattes med ½ dl tahin

## SAVOY DOLMERE ( 4 pers.)

½ kg hakket oksekød  
1 savoykålhovede  
1 tsk groft salt  
½ tsk peber  
1 tsk oregano  
1 løg, mellemstort  
1 fed hvidløg  
4-5 dl vand  
4 spsk tomatpasta  
Lidt majsmejljævning

Tilbehør: kogte kartofler

1. skyl og kog savojkålhovedet i ca 20 min. Lad det dryppe af.
2. tag 8 blade af kålhovedet. Skær stokken af bladene.
3. bland oksekødet med salt, peber, oregano, revet løg og knust hvidløg. Fordel farsen på de 8 kålblade. Pak dolmerne sammen og bind m. bomulds garn eller hæft med en kødnål.
4. kom dolmerne i en gryde. Hæld vand på, så de kun lige er dækket, brug kålvandet. Kog dolmerne i ca 15 min.
5. snit resten af kålen og kog den færdig.
6. Tag dolmerne op af vandet. Kom tomatpasta i, hævndet lidt og smag saucen til.
7. Servér dolmerne m. tomatsaucen, kogt savojkål og kartofler.

# By på skrump- fisketatar

Fisketatar:

- 200 gr koldrøget laks
- 200. gr. Varmrøget laks
- 1 røget makrel
- 1 finhakket skalotteløg
- 2 æggeblommer
- 1 stort bundt dild

Det hele blendes undtagen løget som vendes i efterfølgende.

Salater

- Finthakket spidskål med traditionel vinaigrette dressing og masser af salt og peber.

Eller

- Revet rødbede med sherry, vineddike salt, peber og olivenolie.

Begge disse salater kan snildt holde sig i en tre dage på køl.

Man kan sagtens købe dressingen færdig, men så er der ikke de store muligheder for at give den sit eget særpræg. I skal bruge:

- 1 kop lys eddike
- 3 pressede fed hvidløg
- godt med salt og sort peber og lidt gurkemeje
- 3 kopper økologisk raps olie
- 3 tsk. dijon sennep af god kvalitet
- 1/2 tsk rå rørsukker

Op i en blender med ingredienserne undtagen olien som i stille og roligt hældes i så den begynder at tykne.

I skal huske at alle ingredienserne skal have samme temperatur. Som sagt er det ikke sikkert den sidder i skabet første gang. Find ud af hvordan i synes den skal smage.

I skal ikke bruge ret meget til salaterne. De kan holde sig tre dage i køleskabet og bliver lækre når de får lov til at hygge sig lidt.

## LÆKRE FISKEPAKKER

600 g filet af lyssej eller torsk  
600 g faste kogte kartofler i skiver  
1 citron  
2 tomater  
150 g rejer  
16 sorte oliven  
Lidt dild  
Salt, peber, olie  
Bagepapir til 4 pakker

Tilbehør: evt flutes, salat

Til 1 pakke: kartoffelskiver lægges på et stykke bagepapir. Derpå lægges en skive citron. Ovenpå lægges fisk. Igen en skive citron og derpå 2 skiver tomat.  
Pyntes m. rejer, oliven og dild.  
Dryppes m. lidt olivenolie.  
Fisken pakkes ind i bagepapiret og der laves 4 pakker i alt.

Bages i en 200° varm ovn i ca. 25 min.

## RISTAFFEL (4 pers)

4 kyllingebryst (ca 1 kg i alt)

Marinade:

½ dl sojasauce

½ dl tør sherry

1 spsk frisk revet ingefær

1 fed presset hvidløg

2 spsk olie

1 pk rejer (150 g)

1 glas Uncle Ben sursød sauce

Små skåle m. f.eks.:

Løse ris

Bananskiver

Ristet kokosmel

Ananastern

Agurketern

Peberfrugtstrimler

Peanuts

Rosiner

Majs

Kyllingekødet befries for skind og ben.

Skæres i tynde strimler.

Marinaden piskes sammen.

Kødet marineres heri ca. 2 timer

En wok eller stegegryde varmes godt op.

Marinaden sies fra kødet og gemmes.

Kødet steges 3-4 min.

Marinaden tilsættes.

Koges sammen 4-5 min.

Rejerne optøs.

Saucen varmes op, og rejerne kommes i og varmes igennem et par min.

Kød og rejer serveres i skåle.

Alle skålene sættes ind på bordet og hver især forsyner sig efter smag.

Læg gerne spisepinde på bordet.

## PAELLA (6 pers)

1 kylling (1000g)  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 gul peber  
1 rød peber  
1 spsk olie  
4 tomater (eller flåede tomater)  
½ tsk rosenpaprika  
¼ tsk safran  
Peber  
5 dl løse ris  
8 dl bouillon (hønse- eller grøntsags)  
1 dl hvidvin  
100 g kogt, røget skinke  
1 ds (180 g) muslinger  
1 pk (170 g) hummerhaler  
200 g fine ærter  
1 spsk citronsaft  
2 spsk hakket persille  
20 sorte oliven

Tilbehør: 300 g groft madbrød

Kyllingen skæres i 10 stk. og brunes i en stor stegegryde. Kyllingestykkerne tages op og fedtet hældes væk.

Løg og hvidløg pilles og hakkes. Peberfrugterne renses for stilk og kerner og skæres i små terninger.

Løg, hvidløg og peberfrugter svitses i olien i en dyb pande eller i en stegegryde.

Tomaterne flåes, kernerne fjernes.

Kyllingekødet skæres i små terninger.

Tomater og krydderier tilsættes og svitses med i 1-2 min. Ris, bouillon og vin tilsættes. Kyllingen lægges tilbage i gryden. Retten snurrer under låg i ca. 35 min.

Skinke skæres i små terninger. Skinke, muslinger, hummerhaler, ærter, citronsaft og persille tilsættes.

Paellaen varmes igennem. Pyntes m. oliven

## ORIENTALSK WOKGRYDE

400 g mørbrad  
1 spsk kinesisk soja  
1 tsk stødt ingefær  
1/3 tsk cayennepeber  
½ tsk friskkværnet peber  
2 løg  
1 rød, 1 gul og 1 grøn peberfrugt  
1 tsk sesamolie  
2 dl hønsbouillon  
3 spsk hoisinsauce eller chilisauce  
1 spsk maizena

1. Bland soya, ingefær, cayenne- og sort peber i en skål. Striml mørbraden og vend den i blandingen. Lad det trække koldt i ca 15 min.
2. Pil og hak løgene. Rens peberfrugterne og striml dem.
3. Opvarm olien i en wok eller på en stor stegepande. Læg løg og peberfrugt på. Steg hastigt under omrøring ca 5 min.
4. Tag kødet op af marinaden og tør det let med køkkenrulle. Steg kødet sammen med grøntsagerne, til det er gennemstegt.
5. Bland bouillon, hoisinsauce og maizena i en skål. Hæld blandingen i wokken under omrøring. Lad væsken lige jævne og blive varm. Servér straks
6. Giv kogte ris, råris eller vildris og en salat til. Det er også godt med et brød til, så du kan få den lækre sauce op.

## KØD I KOKOSMÆLK –FRA KENYA

(Antal personer: 4)

Ingredienser: 500 g. skært oksekød i tern  
3 dl. kokosmælk  
1 gulerod  
1 stort løg  
1 grøn peberfrugt  
1 rød peberfrugt  
2 mellemstore tomater  
olie  
salt  
1½ spsk. karry  
½ tsk. stødt nelliker

Rens kødet, skær det i småstykker. Brun kødet i olie, i en dyb tykbundet gryde.

Skær løg, gulerod, peberfrugter og tomater i ganske små stykker. Kom grøntsagerne i gryden. Tilsæt krydderier, rør godt og tilsæt kokosmælk. Lad det hele småkoge i en halv time. Tilsæt vand efter behov.

Server ris eller søde kartofler til.

Tips:

Som skært oksekød kan bruges bov, tykkam, inderlår, yderlår eller klump

## **BAGT KARTOFFEL MED FYLD (4-8 stk)**

4-8 stk bagekartofler, afhængig af str  
150 g skinke i strimler  
150 g ost i strimler  
½ icebergsalat  
4 tomater  
½ salatagurk  
1 ds majs

Dressing:

1 dl mayonnaise  
1 dl creme fraiche 18%  
1 tsk citronsaft  
1 spsk tomatketchup  
4 spsk tørret dild  
Salt, peber, evt. 1 fed hvidløg

Tilbehør: evt hvidløgsflutes

Tip: fyldet kan varieres på mange måder. Skinken kan f.eks. erstattes af kylling eller rejer

Kartoflerne bages i ovnen. Der snittes et kryds og de åbnes. Osten fordeles i kartoflerne, så den kan smelte.

Salat, tomat og agurk snittes fint og blandes med skinken og majs.

Blandingen fordeles i de 4 åbne kartofler.

Dressingen røres sammen og hældes til sidst over kartoflerne.

Pyntes evt. m. skinke eller majs

## LAMMEFRIKADELLER

500g hakket lammefars

2 fed knust hvidløg

2 tsk tørret oregano

1 spsk citronsaft

½ tsk fintrevet citronskal

½ tsk salt

Peber

½ dl rasp

2 æg

Feta

Løg

Rosiner

mangochutney

## INDBAGT HAKKET OKSEKØD M OLIVEN (4 pers)

½ kg hakket oksekød  
250 g champignon  
20 g smør  
2 tsk groft salt  
1 tsk groft peber  
1 tsk tørret rosmarin – stødes i morter  
2 spsk hvedemel  
2 æg  
1 rød peberfrugt  
8-10 oliven (uden sten)  
1 dl finthakket løg  
1 pk butterdej

### Ovnkartofler

1. tøj butterdejen op som anvist på pakken
2. tænd ovnen på 200° og sæt kartoflerne ind i ovnen
3. Gør champignonerne i stand og svits dem
4. Bland salt, krydderier og mel i det hakkede kød
5. Pisk æggene og rør dem i kødet, idet der holdes lidt tilbage til pensling af dejen
6. Skær peberfrugten i små terninger, olivenen i små skiver og bland dem i farsen sammen med de finthakkede løg og de svitsede champignon.
7. Læg butterdejsskiverne ind over hinanden, idet der pensles m. æg, der hvor de går sammen.
8. Rul dejen ud til en firkant til på ca 40x30 cm
9. Form det hakkede kød til et brød og pak det ind i dejen. Pensl m. æg, hvor dejen skal holde sammen.
10. Læg brødet i et velsmurt ovenfast fad, stil det i ovnen i ca. 1 time. Læg papir over, hvis brødet bliver for mørkt.
11. Server brødet med grønne bønner, bagte kartofler og evt. en grøn salat.

## LAMMERAGOUT M. OLIVEN (3 pers)

450g lam i tern  
1 ds hakkede, flåede tomater  
15 sorte eller grønne oliven eller 60 g kapers  
Ca ½ dl olivenolie  
1 spsk frisk rosmarin  
1½ dl tør hvidvin  
2 store fed hvidløg, hakkede  
1½ spsk revet citronskal

Tilbehør: italiensk landbrød og grøn salat. Eller kogte ris.

Sautér hvidløg og rosmarin i rigelig olivenolie ved svag varme, til hvidløget er let gyldent.

Steg lammekødet med.

Tilsæt vin og lad den koge ind til ca. det halve.

Tilføj tomater, oliven eller kapers, og citronskal, og lad retten simre i ca. 30 min.

Tilsæt vand eller bouillon undervejs, hvis retten er ved at tørre ud.'

Smag til med salt og peber.

## SANDWICHTÆRTE MED LAKS OG SKALDYR

(fin til buffet) (ca 15 port.)

Bunde:

25 g gær

4 dl mælk

1 spsk olie

½ tsk salt

2 tsk sukker

1,1 liter hvedemel

1. Smuldr gæren ud i skålen
2. Lun mælken med fedtstoffet til 37°. Hæld væsken over gæren og rør til den er opløst. Tilsæt salt og sukker.
3. Rør så meget mel i dejen, at den slipper skålen.
4. Drys lidt mel over dejen og lad den hæve tildækket ca 30 min.
5. Tag dejen op på bordet og ælt den igennem med resten af melet. Form et rundt brød og læg det i en smurt springform ca 22 cm. i diameter.
6. Lad brødet hæve tildækket ca 30 min.
7. Bag det på en rist nederst i en 200° varm ovn ca. 30 min. I varmluftsovn v. 175° 35-40 min.
8. Vend brødet ud på en rist og lad det køle af under et klæde. Del det i tynde bunde.
9. Den runde bund kan deles i 6 bunde.

Fyld:

6 hakkede hårdkogte æg

2 ds (a 170 g) krabber

100 g røget laks i små tern

1 dl creme fraiche 18%

100 g let mayonnaise

½ dl finthakket purløg

½ dl finthakket dild

Salt, peber

Pynt:

200 g mayonnaise

1 dl creme fraiche 18%

500 g rejer m skal

100-200 g røget laks

60 g lakserogn

¼ - ½ agurk

Citron

1. Rør ingredienserne til fyldet sammen. Fordel det mellem bundene.
2. Rør mayonnaise og creme fraiche sammen til pynten. Rør ikke for meget, for cremen risikerer da at blive tynd.
3. Fordel blandingen ovenpå og på siderne af tærten.
4. Pynt med pillede rejer, små rullede lakseskiver, lakserogn, agurkeskiver og citron.
5. Den færdige tærte kan ikke fryses. Men bundene er fryseegnede.
6. Hviler mindst 3 timer i køleskabet.

## AMERIKANSK FARMERKYLLING M. KIKÆRTER (4 pers)

1 stor kylling ca. 1½ kg  
2 spsk smør  
2 spsk olivenolie  
2 hakkede løg  
2 fed hakket hvidløg  
¾ spsk hel, stødt kommen  
¼ tsk stødt ingefær  
¼ tsk tørrede chiliflager  
2 udkernede bøftomater, hakket groft  
½ l hønsebouillon  
½ l kogte kikærter  
1 fed knust hvidløg  
1 dl hakkede korianderblade  
Salt, peber

Tilbehør: groft brød eller trekornsflutes

Partér kyllingen i 6-8 stk., brun dem i smør og olie på alle sider, drys kødet med salt og peber og læg det på et fad.

Sautér derefter de 2 slags løg sammen med krydderier og tomatstykker i fedtstoffet et par minutter.

Læg så kyllingestykkerne tilbage, hæld bouillon ved og tilsæt kikærter.

Lad det hele snurre for jævn varme under låg i 30-40 min til kødet er mørt og bouillonon tyk.

Ønskes en tykkere bouillon, koges retten for rask varme nogle minutter uden låg.

Bland hvidløg og koriander, drys blandingen over retten og smag til med salt og peber før serveringen

## ÆGYPTISKE KØDBOLLER (4 port.)

500 g magert hakket oksekød  
1 æg  
1-2 små chilifrugter  
1 tsk stødt spidskommen  
2 skiver fuldkornsbrød

Til saucen:

2 tsk olivenolie  
1 hakket løg  
2-3 fed hvidløg  
½ bundt frisk koriander  
1 dåse hele flåede tomater  
1½ dl oksebouillon

Til servering:

5 dl vand  
½ tsk salt  
5 dl couscous

1. tør brødsiverne og stød dem til brødkrummer. Forbered grøntsagerne. Udkern chilien og hak den fint. Skræl løg, hvidløg og hak dem fint. Hak korianderbladene.
2. Bland kød, æg, chili, spidskommen og brødkrummer. Form valnøddestore boller og stil dem til side.
3. Opvarm olien i en teflonpande ved jævn varme. Steg løgene blanke i 2 min., tilsæt hvidløg, koriander, tomater, bouillon og kødboller. Læg låg på og lad det simre i 20 min., eller til kødbollerne er gennemstegte og saucen er jævn. Er saucen tynd, så kog det uden låg et par min.
4. Hæld imens vandet i en gryde, tilsæt salt, læg låg på og bring i kog. Hæld couscousgrynene i, skru ned og kog under omrøring til væsken er opsuget.
5. Fordel couscousen på fire varme tallerkener, læg kødbollerne på og hæld saucen over.

## MÜCVER (TYRKISKE SQUASHPANDEKAGER)

500 g squash  
2 tsk salt  
2 æg  
10 spsk mel  
2 spsk persille, hakket  
2 tsk friskhakkede mynteblade  
1 spsk dild  
Peber  
1 tsk rosenpaprika

Olie til stegning

Sauce :  
2 dl salatyoghurt  
1 fed hvidløg, presset  
Salt

Squashen rives fint, kommes i en skål sammen med 2 tsk salt. Lad stå i en halv time, hæld massen i en sigte og knug saften fra med hånden.

Krydderurter hakkes fint i foodprocessor. Squash, æg, mel, peber, paprika tilsættes og blandes i foodprocessoren.

Rigeligt olie varmes på en stor stegepande.

Squashmassen sættes spiseskefuldvis i den hede olie, trykkes let flad og bages i 2 min. på hver side. (De skal være lysebrune) De små kager lægges til afdrypning på køkkenrulle, inden de serveres på et fad.

I Tyrkiet serveres Mücver ofte med en sauce af salatyoghurt rørt med et presset hvidløgsfed og salt efter smag og stilles på bordet i en skål.

Enhver hælder en lille skefuld af saucen over sin Mücver på tallerkenen.

## **SALTINDBAGT OKSEMØRBRAD (a la Kim og Lisbeth)**

Ovnen indstilles på 200°

Groft salt strøs i en bradepande

Den klargjorte oksemørbrad lægges i bradepanden

Æggehvider – ikke piskede – blandes med groft salt i forholdet :

1 kg salt til 2 hvider

(der skal nok anvendes 2,3 eller 4 kg salt til én mørbrad)

Mørbraden dækkes med salt og hvidmassen

Bagetid i forvarmet ovn: 30 min v. 200° er for lidt!

Dvs det afhænger af mørbrad, gæster m.v.

Hviler 15 min

Salt og hvidmassen knækkes og smides væk

Mørbraden skæres i tynde skiver.

# FONDUE DRESSINGER

## Rød dressing

0.5 l	Crème fraiche
1 spsk.	Mayonnaise
2 fed	Hvidløg (ca.)
14 dråber	Tabasco (ca.)
	Salt
	Heinz ketchup

## Gul dressing

0,5 l	Crème fraiche
1 spsk	Mayonnaise
1	Løg revet
	Carry
	Citronsaft

## Grøn dressing

0,5 l	Crème fraiche
1 spsk.	Mayonnaise
	Dild
	Purløg
	Pizza krydderi
	Salt og peber

## ITALIENSK HAKKESTEG M. POMMES ITALIENNES (4 pers)

1 kg svinefars  
3 tsk salt  
Peber  
1 æg  
1 fed hvidløg  
3-4 spsk rasp  
2 dl fløde  
1 rød peberfrugt  
10 oliven  
6-8 tynde skiver bacon

Sauce:

1 dl bouillon  
Ca 2dl fløde  
Ca 2 dl tomatpuré

Det hakkede kød blandes med ovennævnte ingredienser I den rækkefølge, de er nævnt i, med undtagelse af bacon. Farsen kommes i en smurt bradepande – ikke for stor – og formes som en aflang steg.

Baconskiverne lægges på tværs henover farsstegen, som så sættes i en forvarmet ovn v. 195-200°  
1 dl bouillon hældes ved efter ca 20 min og der steges videre i ca 30 min.

Bliver baconen for mørk under stegningen, dæmpes varmen.

Stegeskyen hældes fra, tilsæt fløde og tomatpuré og smag til.

Hvis skyen er for tynd, jævnes den.

Pommes italiennes:

Ca 1 kg store kartofler  
1 løg, tomater, reven parmesanost

Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver.

Skiverne lægges i et smurt, ovnfast fad med finthakket løg og tomattinger, bouillon tilsættes.

Parmesanost drysses over.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200° i 45 min.

## **MOR KARENS FISKEFRIKADELLER**

500 g fiskefars

1 dl mælk

½ dl mel

¼ dl kartoffelmel

1 løg

1 æg

Salt og peber efter behov

Fiskefrikadellerne røres og steges som alm. Frikadeller.

## LAKSESTEAKS M. SAUCE CORDON BLEU (4 pers)

4 lakse steaks  
2 æggeblommer  
300 g smør  
3 tsk caviar  
2 cl cognac  
Salt  
Hvid peber  
Mel  
Bearnaiseessens  
Evt estragon

Laksesteaks vendes i mel og steges i gyldent smør. Bearnaisesaucen tilberedes af:  
250 g smør, 2 æggeblommer, salt, hvid peber, bearnaiseessens og evt estragon.  
Smages til med kaviar og cognac.

Bemærk:

Kaviaren tilsættes først umiddelbart inden servering. Laksesteaks serveres m. pommes frites, sauce Cordon Bleu, ristede champignons og evt. broccoli

## GRÆSKE GRILLSPYD MED TZATZIKI

250 g hakket oksekød  
250 g hakket flæskekød  
1 æg  
1 spsk olivenolie  
1 tsk salt  
4 spsk revet parmesan  
1-2 fed hvidløg  
1 spsk hakket persille  
1 tsk tørret basilikum  
½ tsk revet citronskal

### Pensling:

2 spsk olivenolie  
2 spsk sojasauce  
Grofthakket peber

### Tilbehør:

2 bægre græsk youghurt  
2-3 agurker  
3-4 fed hvidløg, presset  
Salt, citronpeber

Farsen røres, hviler ½ time

Form til aflange kødboller, stik dem på spyd

Dup grillristen med et stykke olievædet køkkenrulle holdt med en tang, Spyddene med kødboller pensles m. olie/sojablandingen og grilles over direkte varme i 8-10 min.

De vendes og pensles med jævne mellemrum.

De første vendinger bør gøres m. grillespatel og ikke v. at holde dem i spyddet.

### Tzatziki:

Skræl agurkerne. Skær dem på langs og tag kernerne ud. Riv dem på den grove side af rivejernet.

Drys de revne agurker med groft salt og pak i et rent viskestykke.

Lad dem ligge i ca. 15 min. så saltet trækker vandet ud af agurkerne.

Kom agurkerne i en sigte og skyl saltet af. Tør igen i et rent viskestykke.

Vend så de rene og tørrede agurker i youghurten – stil koldt.

## **FISK I ØSTERSSAUCE (2 pers)**

2 spsk sesamfrø  
2 dl jasminris  
Sesamolie eller anden olie  
1 thai østerssauce  
2 fed hvidløg  
1 rød chili  
1 dl majs  
5-6 cherrytomater  
1 porre  
1 gulerod  
200 – 300 g hvid fisk uden ben, f.eks. torsk

Snit fisken i mindre stykker.

Snit gulerod og porre og halvér tomaterne.

Hak chili og hvidløg fint.

Opvarm lidt olie på en stor pande eller i en wok.

Svits chili og hvidløg kort og tilsæt porre og gulerod.

Efter et par min. tilsættes majs og østerssauce

Til sidst vendes fisk og tomater i retten, pas på ikke at mase det for meget ud.

Så snart fisken er hvid og mør, er retten færdig.

Serveres m. ris vendt m. sesamfrø

## STEGTE HAVTASKEKÆBER M. BAGTE TOMATER (4 pers)

8-12 havtaskekæber  
8 modne tomater  
2 skalotteløg  
4 dl kraftig fiskefond  
25 g koldt smør  
1 lille bundt hakket purløg  
Olie  
Salt og peber

Havtaskekæberne renses ved at fjerne den lille blålige hinde og den lille sene med en lille skarp kniv.

Steg dem i olivenolie indtil de bliver gyldne på begge sider.

Krydr m. salt og peber.

Lad fisken ligge lunt indtil servering.

Skær tomaterne i skiver. Pil og hak skalotteløgene fint.

Smør 4 ovnfaste tallerkner med lidt olivenolie

Læg tomaterne herpå og drys m skalotteløg. Krydr m. salt og peber.

Sæt tallerknerne i en varm ovn 170°, indtil tomaterne bliver gennemvarme, men stadig er faste. Kog fiskefonden og blend med smør. Varm den igen og rør purløg i.

Tag tallerknerne ud, læg fisken på og fordel saucen omkring.

## **FISK I KARRY/MASALA SAUCE (4 pers)**

400-600 g sej- eller torskefileter

1 løg

1 spsk olie

2 tsk karry

1 tsk masala

1 spsk friskrevet ingefær

1 tsk gurkemeje

1 spsk citronsaft

4 dl kokosmælk fra dåse

1 tsk fiskebouillonpulver

1 spsk sojasauce

Tilbehør: 240 g (3 dl) basmatiris,

500 g. savoy eller spidskål,

hakkede rødløg dryppet med limesaft

samt et halvt pitabrød til hver.

Fisken skæres i 2x2 cm terninger

Løget hakkes og svitses i olie sammen m. karry og masala. De øvrige ingredienser tilsættes, også fisken.

Snurrer ca 5 min til fisken netop er færdig

## BAGT RICOTTA PÅ SALAT MED KRYDDERURTER (4 pers)

250 g ricottaost  
2 spsk hakkede krydderurter (persille, dild og kørvel)

Beignet-dej:

7 g gær  
2 spsk vand  
1 æggeblomme  
125 g mel  
Lidt salt  
1½ dl iskoldt øl  
1 stiftpisket æggehvide

Til friturestegning: vindrukerneolie

Salat:

1 fyldigt salathoved  
Sorte oliven  
Små kryddertomater

Dressing:

3 spsk olivenolie  
1½ spsk balsamico-eddike  
Lidt salt

1. Opløs gær i vand og rør det med mel, salt, æggeblomme og øl til en helt glat dej. Stil dejen i køleskab i ½-1 TIME
2. Hak krydderurterne let groft, mos dem med ricottaosten og smag til med salt
3. Form osten til 12 kugler og stil dem i fryseren 1 time, inden de bages
4. rør dejen igennem, pisk æggehviden stiv og vend den i dejen
5. varm rigeligt olie op, til det syder om en tændstik. Dyp de kolde osteboller i dejen, der er de små trægrillspyd praktiske.
6. Steg straks bollerne i den hede olie, til de er gyldne og dejlaget er sprødt.
7. Vend dem halvvejs under stegningen. Dryp dem af på fedtsugende papir.
8. Rør ingredienserne til dressingen sammen og vend salaten heri.
9. Fordel på tallerkner og læg ostebollerne på.

## **SPORTSDRIK -ENERGIDRIK**

1 l. vand

40 g. sukker (evt. druesukker, som optages lettere)

1 – 2 g. salt ("en knivspids")

lidt citronsaft eller anden smagsstof af hensyn til smagen

## RUSSISK RØDBEDESUPPE (BORSJTJ)

Antal personer: 4

Ingredienser:

1 kg. oksetværreb

evt. 1 kraftben

400 g. rødbeder

500 g. hvidkål

½ selleri

15 g. smør

1 krydderbuket (persille, timian, laurbær)

2-3 fed knust hvidløg

salt

peber

Tilbehør:

Flutes el. brød, creme fraiche 18%, evt. marinerede hvidløg.

Sæt kød og ben over i vand og bring det langsomt i kog. Skum suppen.

Lød kødet simre, til der er halvmørt, ca. 1 time.

Skære rødbederne i meget tynde strimler el. riv dem på den grove side af råkostjernet. Snit hvidkål og selleri fint.

Svits grøntsagerne i smør, uden at de bliver brune. - Kom dem i gryden, tilsæt krydderbuket, hvidløg salt og peber.

Lad suppen simre, til kødet er helt mørt, ca. 1 time mere.

Fjern evt. kraftben og krydderbuketten.

Tag kødet op og skær det i strimler el. tern. Læg det tilbage i gryden. Smag suppen til med salt, peber og evt. hvidløg.

## **RUSSISK RØDBEDESUPPE (BORSJTJ) - fortsat**

VERSION 2

Til 8 personer eller to dage

1 kg kalvebov/bryst/tværreb  
1 skank af svin eller kalv  
Gerne lidt ekstra kalveben  
3 kviste timian, 2 laurbærblade, 15 peberkorn og lidt kommen

2 løg i kvarte  
1+5 stilke bladselleri i strimler  
1/2 kg fintsnittet hvidkål  
4 store rødbeder  
25 g bacon i tern  
2 gulerødder i tern  
2 porrer i ringe  
4 store kartofler i suppetern  
4 spsk koncentreret tomatpuré  
2 spsk eddike, gerne æble-  
Syrnet fløde 9%  
Revet peberrod  
1 bdt. hakket persille

Dæk kødet med vand i en stor gryde og bring det langsomt i kog. Tilsæt salt, når kødet er skummet og skum det igen. Tilsæt timian, laurbærblade, peberkorn, kommen, løg i kvarte, 1 stilk bladselleri og stilkene fra persillen. Kog ved svag varme til kødet falder fra benet, ca. 2 timer. Si suppen og gem den. Kødet kan skæres i tern, som varmes i suppen, eller serveres i skiver efter suppen med groft brød og sennep.

Skær 3 af rødbederne i suppetern og riv den sidste fint. Steg baconen i en gryde og tilsæt grønsagerne efterhånden, som der smelter fedt fra baconen. Vend tomatpuréen i og tilsæt suppen. Lad grønsagerne koge knap møre. Smag til med salt, peber og eddike. Pres saften ud af den revne rødbede og tilsæt den lige før serveringen, så suppen får en smuk farve. Suppen serveres med groft brød, hakket persille, revet peberrod og syrnede fløde.

## COUSCOUS SALAT MED MYNTE OG KYLLING

Couscous salat med mynte og kylling

Perfekt til madpakker. Brug resterne af din kylling fra aftensmaden. Opskriften rækker til fire personer/ madpakker. Arbejdstid 20 min.

200 g couscous  
2 dl. kogende vand  
2 spsk. oliven olie  
½ tsk. salt

stegt kyllingebryst  
½ agurk  
3 tomater  
2 forårsløg  
1 spsk. hk. mynte  
1 spsk. hk. koriander  
1 spsk. hk. persille  
2 spsk. rosiner  
6 tørrede abrikoser i små tern  
1 knsp. kanel  
1 lille tsk. paprika  
citronsaft efter smag  
salt og peber  
evt. lidt tabasco

Fremgangsmåde:

Vandet hældes over couscous og blandes med salt og olivenolie – lad det hele stå og trække i ca. 10 min. Agurken flækkes på langs og kernerne fjernes, agurken skæres herefter i små tern. Tomaterne kvartes og kernerne fjernes, tomatkødet skæres i små tern. Forårsløget skæres i tynde ringe. Bland det hele sammen med couscous og smag til med citronsaft, salt og peber.

Olivenolie tilsættes for at undgå at salaten bliver tør

## BULGURSALAT

Kogt og afkølet bulgur  
Fint strimlet rødkål  
Revet gulerod  
Agurketern  
Tomat  
Peanuts

Marinade:

Olivenolie  
Balsamico  
4-5 finthakkede, soltørrede tomater  
Salt  
Peber  
Lidt sukker

## HJEMMELAVET LIMONADE

Til 1 liter

2 dl saft af ca. 6 usprøjtede lime eller citroner

1 dl honning

1 dl sukker

8 dl iskoldt vand

evt. isterninger og citronmelisseblade

Pres saften ud af citrusfrugterne.

Bland saften med honning og sukker.

Tilsæt iskoldt vand, og rør rundt.

# LA SALADE NIÇOISE

La salada nissarda

Ægte salade Nicoise

4 pers.

Salat:

4 stængler bladselleri

8 tomater i både

1 agurk i tern

1 grøn peberfrugt

16 små kogte kartofler

200 g kogte grønne bønner

1 stort løg

8 hårdkogte æg

4 dåser tun eller grillet frisk tun, der svarer hertil i mængden

12 ansjosfileter ( kan fravælges )

60 til 100 g kapers

Rigeligt med sorte oliven

Artiskokhjerter

Dressing:

12 spsk. rigtig god olivenolie

2 spsk. vineddike

4 spsk. Dijon sennep

Salt og friskkværnet peber

# ÆGYPTISKE KØDBOLLER

(4 portioner)

Til kødbollerne

500g magert hakket oksekød

1 æg

1-2 små chilifrugter

1 tsk stødt spidskommen

2 skiver fuldkornsbrød

Til Sauce

2 tsk. olivenolie

1 hakket løg

2-3 fed hvidløg

½ bundt frisk koriander

1 dåse hele flåede tomater

1 ½ dl oksebouillon

Tilbehør

5 dl vand

½ tsk. salt

5 dl couscous

1. Tør brødskiverne og stød dem til brødkrummer. Forbered grøntsagerne. Udkern chilien og hak den fint. Skræl løg, hvidløg og hak dem fint. Hak korianderbladene.
2. Bland kød, æg, chili, spidskommen og brødkrummer. Form valnøddestore kødboller og stil dem til side.
3. Opvarm olien i en teflonpande ved jævn varme. Steg løgene blanke i 2 min, tilsæt hvidløg, koriander, tomater, bouillon og kødboller. Læg låg på og lad det simre i 20 min, eller til kødbollerne er gennemstegte og sauce er jævn. Er sauce tynd, så kog uden låg et par min.
4. Hæld imens vandet i en gryde, tilsæt salt, læg låg på og bring vandet i kog. Hæld couscousgrydene i, skru ned og kog under omrøring til væsken er opsuget.
5. Fordel couscousen på fire varme tallerkener, læg kødbollerne på og hæld sauce over.

# KYLLINGELASAGNE

4 personer

Ingredienser:

500	g.	kyllingebryster i tern
500	g.	Spinat frisk/frossen
200	g.	Lasagneplader
1		Hakket løg
		Olie
3	tsk.	Karry
1	dåse	Flåede, hakkede tomater
2 1/2	dl.	Piskefløde
		Salt
		Peber
1	tsk.	Spidskommen
2	tsk.	Oregano
½-1	tsk.	Chili
200	gram	Reven ost / Gerne cheddar
2	liter	Grønsagsbouillon

Fremgangsmåde:

1. Kyllingebrysterne koges i 12 minutter i grønsagsbouillon, hvorefter de skæres i tern. (Blandes ikke i saucen før lasagnen lægges sammen.)
2. Løg, karry, spidskommen, oregano, pebber og chili svitses
3. De øvrige ingredienser – spinat, flåede hakkede tomater, piskefløde, tilsættes og koger med ca. 15 min. Retten smages til med salt. Smør et ovnfast fad med lidt olie, læg spinatsauce, kyllingestykker, lasagneplader lagvis i fadet. Slut af med spinatsauce og reven ost. Stil fadet i ovnen til gratinering ved 200 grader i ca. 30 minutter.

# PESTOMARINERET SVINEMØRBRAD MED COUSCOUSSALAT

## Ingredienser:

500 g afpudset svine- eller lammemørbrad

4 fed hvidløg

1 glas (svansø) peberfrugtpesto (pepperfruit/walnut)(variation ikke så vigtig)

4 dl couscous/quinoa

6 dl vand

2 spsk olivenolie

1 lime

1 glas soltørrede tomater i strimler

100g feta

50 g pinjekerner

Forårsløg/rødløg

1 bdt hakket persille

Lammemørbrad afpudses, skæres i små stykker. Marineres i ½ glas pesto+2 fed hvidløg i en time i køleskab.

Couscous/quinoa ”koges” og røres med olivenolie bagefter

Bland couscous med drænedes soltørrede tomater, limesaft, feta, pinjekerner, løg, persille

Evt. lidt salt

Kødet steges, evt på grill

Resterende pesto som tilbehør

# OMELET MED HONNING- /GRAPEMARINERET TUN

4 pers.

Ingredienser

2 æg

3 finthakkede forårsløg

2 spsk. koldt vand

2 tsk. fishsauce

olie

200 g frisk tun, skåret i strimler

1 avocado, halveret og skåret i 2 skiver

2 grape, den ene skåret i fileter, den anden presset

1 spsk. klar, flydende honning

1 spsk. ristede sesamfrø

2 forårsløg

frisk koriander

Fremgangsmåde

Pisk æg, vand og fishsauce sammen og tilsæt finthakket forårsløg. På en lille opvarmet pande, hældes lidt olie og æggeblandingen

deles i 4. Hæld 1 portion på panden og fordel massen så hele panden er dækket. Vend omeletten, når den er let gylden og steg den

færdig. Gentag til der haves 4 omeletter. Afkøl.

Grapesaft og honning blandes og tun-strimlerne vendes i. Fyld hver omelet med tun, avocado, grape, fintsnittet forårsløg og

koriander. Drys med sesamfrø og hæld 1 spsk. af grape-/honningblandingen ved.

# RØGET LAKS MED ÆGGE-KAPERS-DRESSING

Køb en rigtig god røget laks. Skær den i fine skiver, og top op med en blanding af æg, kapers, tomater og dild. Enkelt og lækkert. Filet imperial er rygstykket af laksen – fast i kødet og med god røgsmag, hvis du holder af lidt, men godt. Salte kapers er meget faste og har en god konsistens

## ***For- eller frokostret til 4 personer***

2 æg  
2-3 spsk. saltede kapers  
2 modne tomater  
1 spsk. citronsaft  
1 tsk. sennep  
2 spsk. olie  
1 pakke røget laks i filet imperial-udskæring, 180 g  
ELLER anden god røget laks i skiver  
2 spsk. hakket/plukket dild  
salt og kværnet peber

## **TILBEHØR**

Ristet rugbrød eller krydderurtebrød

Kog æggene i 9 minutter (efter størrelse). Lad dem køle af. Pil og hak dem. Lad de salte kapers ligge i koldt vand i ½ time. Lad dem dryppe af, og hak dem groft (du kan også bruge almindelige små kapers). Halvér tomaterne, og skrab kernerne ud. Skær tomatkødet i små terninger. Pisk citronsaft, sennep og olie sammen, og vend forsigtigt det hele sammen. Skær laksen i tynde skiver på skrå; læg dem på et smukt fad, og top op med æggesalaten. Pynt med masser af dild.

# VIETNAMESISK SALAT MED KYLLING, KÅL OG GULEROD

Opskriften passer til 2 personer til hovedret eller 4 personer som tilbehør.

## Ingredienser

¼ - ½ hvidkål eller spidskål (erstat eventuelt noget af kålen med savoykål)

3 gulerødder

Tilberedt kyllingekød (kogt, stegt eller sousvide-tilberedt), ca. hvad der svarer til to små kyllingefileter

½ rødløg

Koriander

1 – 2 fed hvidløg

1 birdseye chili

2 tsk. sukker

½ tsk. salt

1,5 spsk. fiskesauce

1,5 spsk. eddike (alm. lagereddike eller riseddike) eller citron- eller limesaft

3 – 4 spsk. saltede peanuts

Snit kålen fint og skær gulerødder i julienne (fine stave) eventuelt ved hjælp af mandolinjern. Læg dem eventuelt i fiskesaucedippen i nogle timer eller natten over. Riv kylling i strimler med hænderne, skær rødløg i tynde skiver og hak koriander groft. Kom det hele i en stor skål.

Kom hvidløg og chili i en morter og stød til en ensartet pasta. Tilsæt sukker, salt, fiskesauce og eddike og rør, indtil salt og sukker er opløst. Vend i salaten sammen med cirka en halv dl vietnamesisk fiskesauce-dip (se opskrift forinden) og drys med grofthakkede peanuts. Server straks sammen med vietnamesisk fiskesauce-dip til at dyppe over.

Vietnamesisk fiskesauce-dip

1 del fiskesauce

1 del eddike (riseddike eller alm. lagereddike) eller citron- eller limesaft

1 del sukker

3 dele vand

Hakket hvidløg efter smag og behag

Hakket rød chili efter smag og behag

Vend alle ingredienserne sammen og rør, indtil sukkeret er opløst.

# PULLED PORK BURGER Á LA JPB

## **Arbejdsgang – fremgangsmåde**

1. dag ( Om aftenen )

Først masserer man Chipotle Spice Rub krydderierne ind i én eller flere svinenakker. Man kommer svinenakken i en stegepose og lukker den. Man placerer den i et køleskab, og man lader den hvile et døgn.

2. dag ( Om aftenen )

Man tager nakkefiletten ud af køleskabet og sætter stegeposen i ovnen i et fad og sætter temperaturen til 100 grader.

Man lader stegen stå i 12 timer i ovnen.

3. dag ( Om morgenen )

Man tager stegen ud af ovnen. Man lader stegesaften forblive i fadet. Man ituriver stegen med to gaffler. Man lader kødet opsuge stegesaften, og på denne måde forbliver kødet mørt, og bliver ikke tørt. Man overdækker fadet med kød med sølvpapir og sætter det i køleskabet!

( Samme dag - om eftermiddagen )

Man bager Grove Burgerboller ( Se opskrift )

Man blander ingredienserne til en kold barbequesauce ( Se opskrift )

Man laver en Coleslaw ( Se opskrift ). Man kan også eksperimentere med de mange inspirerende Coleslawopskrifter på <http://www.coleslaw.dk/> .

( Samme dag - om aftenen )

Man sætter fadet med kød i ovnen og opvarmer det.

Så skal der spises!

## **Jens Peters Chipotle Spice Rub**

INGREDIENSER ...

3 spsk. brun farin

1 spsk. Chili Chipotle pulver (En stærk røget chili med anstrøg af tobakssmag)  
(Fåes hos Chilihouse i København <http://www.chilihouse.dk/> )

1 spsk. Syde salt (Evt. røget salt)

1 spsk. Oregano

1 1/2 tsk. Stødt Koriander pulver

1 1/2 tsk. Friskkværnet Sort Peber

1 1/2 tsk. Sød Paprika (Pimentón de la Vera)

(Fåes i Salling Super <http://www.salling.dk/> )

## **Grove Burgerboller (12 mellemstore)**

50 g gær  
5 dl lunken vand  
2½ tsk sukker  
2 tsk salt  
2 æg  
0,4 dl olie  
Sesamfrø  
150 g. ølandshvede  
100 g. havregryn  
500-550 g. hvedemel (Gerne en højprotein hvedemel, såsom Manitoba)

1. Opløs gæren i det lune vand og rør sukker, salt, olie og æg ud deri.
2. Rør ølandshvede og havregryn i.
3. Ælt hvedemel i efter behov og ælt det godt igennem.
4. Lad dejen hæve 1 time.
5. Slå dejen ned og del den i 12 stykker, der rulles til boller. Med en våd dej bruges en grydeske til at forme dem med
6. Tryk bollerne flade, så de er 2 cm i højden og lad dem hæve 30 min. på bagepladen.
7. Pensel dem med Æg og drys med sesam. sesamfrøene hænger bedre fast med æg, men du kan selvfølgelig også bruge f.eks. mælk
8. Bag bollerne 20 min ved 190 grader til de er gyldne.

Bemærk at med ølandshvede skal der æltes ekstra meget, så hvis man ikke har en køkkenmaskine til det hårde arbejde, så vælg en anden grovmel.

## ***Kold barbequesauce***

1 spsk olie

1 spsk honning

1 spsk tomatkoncentrat

1 spsk paprika

1 spsk sojasovs

Hvidløg

Den samlede mængde må man selv justere efter behov

## **Coleslaw**

1/2 Hvidkål (i strimler)  
4 Gulerødder (skrællet og revet)  
1 dl Mayonnaise  
1 dl Cremefraiche  
1/2 dl Sukker  
3 spsk. Æblecider eddike  
1 tsk. Salt  
Friskkværnet pebber

### Fremgangsmåde

1. Fobered grøntsagerne og bland dem i en stor skål.
2. Bland en dressing af mayonnaise, cremefraiche, sukker, eddike og salt og vend den i grøntsagerne.
3. Opbevar den færdige coleslaw på køl før servering.