



# Pandestegt **bœf** med citron

(1 person)

## Ingredienser

- 200 g oksefilet, skåret ca. 2 cm tyk
- salt
- sort peber, frisk kværnet
- olie
- en halv citron

## Fremgangsmåde

1. Bœffen drysses med lidt salt og friskkværnet sort peber.
2. Hæld olie på en jernpande, så bunden er dækket. Varm panden op.
3. Læg bœffen på den varme pande og steg hver side, til de har fået en mørkebrun farve. Det tager ca. 1 minut pr. side ved høj varme.
4. Når bœffen er blevet brunet, steges den færdig ved medium varme.
5. Læg den halve citron på panden og lad den blive på panden, til bœffen er færdig. Hvis bœffen skal være medium stegt, skal kernetemperaturen være 65 °C i midten. Citronen skal have meget farve og næsten virke brændt.
6. Lad bœffen hvile nogle få minutter, før den serveres.

# Smørstegt **rødspætte** vendt i rugmel

(1 person)



Smørstegt rødspætte

## Ingredienser

- 1 hel rødspætte, rensset og flået
- salt
- sort peber, frisk kværnet
- rugmel
- 1 spsk. smør

## Fremgangsmåde

1. Rødspætten krydres med salt og peber.
2. Fisken vendes i mel. Sørg for, at der kun er et tyndt lag mel på fisken.
3. Kom smør på en "non-stick" pande. Bunden skal være dækket. Varm panden op.
4. Læg fisken på den varme pande og steg ved medium varme. Hver side steges, til de har fået en gyldenbrun farve. Det tager ca. 3 minutter pr. side.
5. Brug forsigtigt en palet og fingrene til at vende fisken med.
6. Fisken er færdig, når man let kan løsne kødet fra benet.

# Brunet smør

## Ingredienser

- 25 g smør
- 1 tsk. citronjuice

## Fremgangsmåde

1. Smelt smørret på en pande ved medium varme.
2. Når smørret begynder at blive lysebrunt og dufte nøddeagtigt, tilsæt citronsaften.
3. Fjern derefter hurtigt panden fra varmen.



Ovnstegt lammekølle

# Ovnstegt **lammekølle** med grøntsager

(4-6 personer)

## Ingredienser

- 1 lammekølle (ca. 2 kg), med ben
- olivenolie
- salt
- sort peber, frisk kværnet
- 4 bagekartofler, skåret i kvarte
- 2 løg, skåret i halve
- 4 pastinakker, skrællede
- 4 gulerødder, skrællede
- 0,25 L vand

## Fremgangsmåde

1. Gnid lammekøllen med 1 spsk. olivenolie, salt og peber.
2. Varm ovnen op til 230 °C. Grøntsagerne lægges i en bradepande og vendes med olivenolie og vand.
3. Placer en rist oven på grøntsagerne og læg lammekøllen på risten.
4. Sæt bradepanden i ovnen og steg den i 15 minutter ved 230 °C.
5. Efter 15 minutter skrues ovnen ned til 175 °C, og lammekøllen steger yderligere 1 time og 15 minutter.
6. Du kan sikre dig, at lammekøllen er stegt færdig med et stegetermometer. Den skal være over 65 °C (medium stegt). Hvis stegen er under 65 °C, sættes den tilbage i ovnen og steges yderligere 10 minutter. Temperaturen måles nu igen.
7. Lad stegen hvile i 15 minutter. Derefter kan den skæres ud og serveres med grøntsagerne og stegeskyen.



Friturestegte skrubbefileter

# Fiturestegte **skrubbefileter**

(4 stykker fisk)

## Ingredienser

- 4 skrubbefileter
- 250 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- 2,5 dl koldt vand
- 1,5 dl øl
- salt
- sort peber, frisk kværnet

## Fremgangsmåde

1. Varm frituren op til 180 °C.
2. Læg dine skrubbefileter på et rent viskestykke og dup dem, til de er fri for væske.
3. Bland mel og bagepulver sammen i en skål. Tilsæt koldt vand til melet og rør, til du har en dej uden klumper. Tilsæt dernæst øllet. Der kan både anvendes almindelig øl eller ale, som giver lidt mere smag til dejen.
4. Drys lidt salt og peber på fileterne, dyp dem dernæst i øldejen og sænk dem forsigtigt ned i den varme olie. Brug en madpincet og dyp en fiskefilet ad gangen.
5. Når fiskene er blevet gyldne på begge sider, er de færdige. Det tager ca. 5 minutter. De tages op og lægges på et stykke fedtsugende papir.
6. Skrubbefileterne kryddres med salt og peber og serveres straks.

# Vegetar**forårsruller**

(12 ruller)

## Ingredienser

- 12 stk. forårsrulledej
- 6 vandkastanjer, skrællede og fint snittet
- 1 stk. frisk ingefær, fint snittet
- 3 forårsløg inkl. top, fint snittet
- 1 gulerod, skrællet og skåret i tynde strimler
- 50 g hvidkål, skåret i fine strimler
- nogle få dråber sesamolie
- 1 tsk. sojasauce

## Fremgangsmåde

1. Bland vandkastanjer, ingefær, forårsløg, gulerødder og hvidkål med sesamolie og sojasauce. Blandes godt sammen.
2. Fordel blandingen på de 12 stykker dej.
3. Dejen rulles forsigtigt sammen. Enderne bøjes ind, så fyldet ikke kan falde ud under stegningen.
4. Enderne børstes med lidt vand for at holde sammen på dejen
5. Rullerne frituresteges i 2-3 minutter ved 170 °C.
6. Efter stegningen lægges de på fedtsugende papir.

# Kuglegrillet kylling med citron og persille

(4 personer)

## Ingredienser

- 1 kylling
- 1 citron, halveret
- 2-3 fed hvidløg
- salt
- 25 g smør
- sort peber, frisk kværnet
- 6 stængler persille

## Fremgangsmåde

1. Halvanden time før middagen... tænd op i dine grillkul og gør grillen klar.
2. Gnid kyllingen med den halve citron både på yder- og indersiden. Knus hvidløgene og læg dem ind i kyllingen. Drys derefter salt og peber ind i kyllingen og afslut med at lægge smør, persille og citron derind.
3. Ca. 1 time før middagen... arranger de varme kul i to portioner. En portion i hver side af grillen. Læg kyllingen midt på risten, så den får indirekte varme fra grillkullene. Brystet skal vende opad, så bliver det sprødt og saftigt.
4. Sæt låg på grillen og lad kyllingen stege i ca. 40 minutter. Tjek kyllingen undervejs og juster varmen, hvis skindet er ved at blive sort.
5. Lad kyllingen hvile i 10 minutter, inden den skæres ud og serveres.

# Grillet **bananblad med kylling** og frisk koriander

(1 stk.)

## Ingredienser

- bananblad, skåret i en firkant på 20 x 20 cm
- 100 g kyllingebryst, hakket fint
- 1 tsk. frisk koriander, hakket fint
- salt

## Fremgangsmåde

1. Skær bananbladet ud. Hold firkanten over grillen i et par sekunder, så det bliver blødt.
2. Bland det hakkede kyllingebryst med koriander og salt. Læg miksen på bananbladet og fold enderne op. Bladet lukkes med en tandstik og grilles 5 minutter på hver side.

# Grillspyd med laurbærblade og gris

(1 stk.)

## Ingredienser

- en halv svinekotelet, skåret i 2 cm terninger
- 8 stykker bacon på 1 cm
- 4 stykker brød på 1 cm
- 2 friske laurbærblade, revet i halve
- sort peber, frisk kværnet
- olivenolie

## Fremgangsmåde

1. Bank kødterningerne let, så de bliver møre.
2. Fordel bacon, brød, laurbærblade og kød på et spyd. Kværn sort peber på spyddet.
3. Grill spyddet i 10 minutter. Vend det 2-3 gange, og pensl hyppigt med olie.



# Tarteletter med høns i asparges

(2 personer)



Tarteletter med høns i asparges

## Ingredienser

- 2 kyllingelår (både over- og underlår)
- 2,5 dl hønsbouillon
- 8 grønne asparges
- 200 g gulerødder
- 100 g sukkerærter
- 20 g smør
- 40 g mel
- butterdej
- persille

## Fremgangsmåde høns i asparges

1. Kyllingelårene koges møre i hønsbouillon. Gem væden. Lad den stå og koge lidt ind, efter at lårene er færdige og taget op.
2. De grønne asparges koges i ca. 1 minut i hønsbouillon.
3. Sukkerærter skæres i julienne.
4. Gulerødder skæres i regelmæssige tern på ca. 0,5 x 0,5 cm og koges i et halvt til et helt minut i hønsbouillon.
5. Tilsæt lidt efter lidt hønsbouillon til en roux\*, mens det piskes sammen.
6. Tilsæt herefter sødmælk og kog det godt igennem under omrøring. Sauce skal være forholdsvis tyk.
7. Pluk kødet af kyllingelårene. Varm kødet og grøntsagerne i sauce. Dette er fyldet til tarteletterne.
8. Fyldet fyldes i tarteletterne og drysses med hakket persille. Vær ikke fedtet med fyldet.

## Fremgangsmåde tarteletter

1. Butterdejen rulles ud til en tykkelse på ca. 0,5 cm. Den skæres i en ring med en diameter på ca. 12 cm (brug evt. en skål til at skære efter) og sættes i en smurt form.
2. En løs form mere sættes ovenpå dejen. Så holder butterdejen faconen under bagning.
3. Fyld eventuelt tørrede bønner, kikærter eller lignende i den øverste form, så butterdejen holder faconen.
4. Bages først i formen ca. 10 minutter ved 190 °C. Derefter bages tarteletten færdig uden form, til den er sprød og gennembagt.

# Jordskoksuppe med ristet bacon

(4 personer)

## Ingredienser

- 2 kg jordskokker
- 2 store løg
- 2 dl hvidvin
- 8 dl hønsebouillon
- 2,5 dl piskefløde
- 1 citron
- 250 g bacon

## Fremgangsmåde

1. Skræl jordskokkerne og læg dem i vand.
2. Hak løgene og svits dem i en stor gryde med lidt olie, til de er gyldne. Gryden skal have en passende størrelse i forhold til mængden af suppe.
3. Tilsæt jordskokkerne og svits i et par minutter.
4. Tilsæt hvidvin og kog et par minutter.
5. Tilsæt hønsebouillon. Så snart det begynder at koge, skrues ned for blusset, så det står og simrer. Lad gryden stå og simre i ca. en halv time. Rør i gryden en gang imellem, så suppen ikke brænder på.
6. Tilsæt fløde og kog et par minutter.
7. Hæld suppen gennem en sigte. Sørg for at mase al suppen gennem sigten, da der kan sidde meget tilbage ved jordskokkerne.
8. Kog op og smag til med citronsaft og lidt salt og hvid peber.
9. Drys med bacon i tern ristet på en pande uden fedtstof.

# Pocherede **pærer** med chokoladesauce

(4 personer)

## Ingredienser

- 1 vaniljestang
- 300 g sukker
- 1 L vand
- en halv citron
- 1 stjerneanis
- 2 kardemommekapsler
- 4 store pærer

## Fremgangsmåde

1. Skrab kornene fra vaniljestangen og bland dem med sukker.
2. Kog 1 L vand med vaniljestangen og sukkeret.
3. Halver en citron og pres saften i vandet. Tilsæt 1 stjerneanis og 2 kardemommekapsler.
4. Skræl 4 pærer, men lad stilken sidde på. Tag forsigtigt kernehuset ud af pærerne fra bunden.
5. Pocher pærerne i lagen. Det kan være nødvendigt at lægge en lille tallerken eller lignende over pærerne, så de bliver nede i lagen. Ellers kan de flyde ovenpå. Det er vigtigt, at pærerne er helt dækkede af lagen. Pærerne skal pochere, til de er møre. Det tager ca. en halv time. Det er ikke muligt at sige præcis hvor lang tid. Det afhænger både af pærernes sort og størrelse.
6. Lad pærerne køle af i lagen, helst til næste dag.

# Chokoladesauce

## Ingredienser

- 100 g mørk chokolade
- 100 ml mælk
- 20 g smør
- 40 g flormelis
- 1 spsk. fløde

## Fremgangsmåde

1. I et vandbad smeltes chokoladen sammen med mælk og smør.
2. Når blandingen er jævn og ensartet, tilsættes sukker.
3. Fjern skålen fra vandbadet og rør fløde i.

# Pocheret **laks** med pesto

(2 personer)

## Ingredienser

Courtbouillon:

- 2 L vand
  - 4 dl hvidvin
  - 250 g skårne gulerødder
  - 250 g løg
  - laurbærblade
  - 1 dl hvidvinseddike
  - skallen fra en økologisk citron
  - en halv porre (den grønne del/toppen)
- 
- ca. 350 g laksefilet
  - en halv porre i skiver (den lyse del/bunden)

## Fremgangsmåde

1. Courtbouillon opvarmes med hvidvin, hvidvinseddike og skallen fra en citron til det simrer.
2. Er der skind på laksen, skal det trækkes af. Du skærer laksen i pæne store stykker og placerer dem på en smurt rist eller lignende. Her lægger du også en halv porre rensset og skåret i skiver.
3. Pocher laksen i ca. 10-15 minutter alt efter størrelse. Du kan se, når laksen er færdig: Den orange farve vil være blevet "mat" hele vejen igennem. Undgå at pochere laksen i for lang tid, så vil fisken falde fra hinanden og blive tør.

Server med pesto.

# Pesto

## Ingredienser

- et halvt bundt basilikum
- 1 fed hvidløg
- lidt groft salt
- 20 gram pinjekerner
- 20 gram friskreven parmesan
- 1 spsk. god olivenolie
- evt. en smule vand

## Fremgangsmåde

1. Findel basilikum, hvidløg, salt og pinjekerner i en blender. Pas på ikke at blende for lang tid.
2. Tilsæt parmesan og olivenolie og bland godt. Hvis pestoen er for tyk, kan du tilsætte en eller to skefulde vand.

# Braiserede **kalvekæber** med porter

(2 personer)

## Ingredienser

- 400 g kalve- eller svinekæber
- 1,5 dl porter
- ca. 4 dl kalvefond
- 1 spsk. honning
- 1 rød chili
- en halv rød peber
- blancheret citronskal fra en halv økologisk citron
- 16 perleløg
- 75 g skrællet gulerod i strimler
- 75 g porre i strimler
- hakket persille
- kartofler

## Fremgangsmåde

1. Senerne fjernes fra kalvekæberne. De brunes ved høj varme i en braiseregryde med en smule olie.
  2. Tilsæt lidt honning, der også brunes (men ikke brændes!). Derefter tilsættes porter og kalvefond.
  3. Kæberne braiseres i ovnen i ca. 45 minutter – alt efter størrelse.
  4. Når kæberne er næsten møre, tilsættes hakket peberfrugt, en smule chili og kartofler skåret i ensartede tern på 1 cm. Det skal koge, til kartoflerne er møre.
  5. Tilsæt strimler af porre og gulerod umiddelbart før servering. Porre og gulerod varmes op i retten, men skal ikke koges.
  6. Væden fra braiseringen jævnes, hvis det er nødvendigt.
- Retten smages til og serveres drysset med hakket persille og blancheret citronskal.

# Osso-buco

(2 personer)

## Ingredienser

- 2 skiver kalveskank – lav forsigtigt 3-5 snit i senen rundt om kødet
- 2 løg, hakkede
- evt. 1-2 spsk tomatpure
- fond
- 200 g gulerod og selleri skåret i brunoise
- 2 store tomater uden skind og kerner skåret i tern
- saft fra en citron
- hakket persille
- evt. lidt smør

## Fremgangsmåde

1. Kødet brunes af i en braiseregryde og tilsættes hakket løg. Vend eventuelt kødet i mel inden bruningen, så får man en tykkere sauce.
2. Tilsæt fond eller vand, så kødet er dækket. Tilsæt eventuelt tomatpure for at give retten en mørkere farve. Braiser under låg i ovn. Hold øje med, at gryden ikke koger tør.
3. Flå tomaten. Dette gøres ved at ridse et kryds i bunden af tomaten og blanchere den i vand i ca. 20 sekunder. Så snart tomaten er taget op, lægges den i koldt vand, gerne isvand. Herefter kan skindet trækkes af tomaten med en urtekniv eller lignende.
4. Skær tomaten i kvarte. Tomatkernerne skæres fra. De skal ikke smides ud, men tilsættes kødet. På den måde får man glæde af smagen, selvom kernerne koger ud. Skær resten af tomaten i små tern.
5. Skyl selleri og gulerod og fjern skrællen. Skær grøntsagerne i brunoise.
6. Når kødet er mørt, smages væden til med salt, peber og eventuelt lidt citronsaft.
7. Tilsæt brunoise og kog et par minutter.
8. Tilsæt tomat. Afslut eventuelt med at tilsætte lidt smør.
9. Drys med hakket persille.



Hvidvinsdampet rødspætte

# Rødspætte

## dampet med hvidvin

(1 personer)

### Ingredienser

- 1 rødspætte
- 2 stænger dild
- en halv citron
- salt og hvid peber
- 1 tsk. hvidvinseddike
- 1 dl hvidvin

### Fremgangsmåde

1. Dilden deles i 2 dele. Den ene del lægges i et ildfast fad.
2. Rødspætten lægges ovenpå og krydres med salt og hvid peber.
3. Resten af dilden lægges oven på fisken.
4. Citron og hvidvinseddike dryppes over rødspætten. Hvidvinen tilsættes.
5. Hele fadet dækkes med folie/sølvpapir, så det er helt tæt.
6. Fadet stilles i ovnen i 10 minutter på 225 °C. Derefter 200 °C i 5 minutter.
7. Lad fisken ligge et par minutter under den tætsluttende folie/sølvpapir, til den serveres.

# Smørdampede **grønne asparges** med beurre blanc

(1 personer)

## **Ingredienser**

- 50 g skalotteløg
- 0,5 dl hvidvinseddike
- ca. 3 dl hvidvin
- ca. 150 g koldt smør
- 8-10 grønne asparges
- evt. lidt citronsaft

## **Fremgangsmåde beurre blanc**

1. Hak skalotteløg og sauter i en smule smør. De skal ikke tage farve, men blive blanke.
2. Tilsæt hvidvinseddike og lad det koge ind til cirka det halve. Herefter tilsættes hvidvinen.
3. Når hvidvinen er tilsat, koges igen ind til det halve. Herefter sigtes løgene fra gennem en fin sigte.
4. Når aspargesene er klar til tilberedning, pisker man tern af smør i den indkogte hvidvinseddike og hvidvin.
5. Smag derefter til med salt, peber og eventuelt en smule citronsaft.

## **Fremgangsmåde asparges**

Aspargesene dampes i vand tilsat en smule smør i ca. 2-3 minutter. Det er vigtigt, at de ikke får for meget, men de skal være helt varme.

Drys aspargesene med groft salt og server med beurre blanc.



# Beurre manier (smørbolle)

## Dosering

80 g fedtstof + 80 g hvedemel jævner 1 L væske.

## Skal suppen eller saucen være tyk,

brug 100 g fedtstof + 100 g hvedemel til at jævne 1 L væske med.

## Skal suppen eller saucen være tynd,

brug 50 g fedtstof + 50 g hvedemel til at jævne 1 L væske med.

## Fremgangsmåde

1. Smørret skal være blødt, så det let kan piskes.
2. Det bløde smør piskes hvidt og luftigt.
3. Melet tilsættes og røres ud i smørret, til der ikke er klumper i massen.

## Anvendelse

Beurre manier piskes i den ret, der skal jævnes, når den koger. Retten er færdig umiddelbart efter, at den er blevet jævnet. Beurre manier bruges til retter, der skal serveres, så snart de er jævned.

# Sauce **Espagnole**

(1 liter sauce)

## Ingredienser

- evt. 50 g røget bacon, i tern
- 3 skalotteløg, hakket fint
- 3 spsk. tomatkoncentrat
- 1 dl hvidvin
- 2 laurbærblade
- 5 sorte peberkorn
- 3 tomater, i tern
- 1 gulerod, hakket fint
- bagt roux, (40 g fedt og 80 g mel)
- ca. 1,2 L brun kalvefond

## Fremgangsmåde

1. Bacon brunes let i en gryde. Herefter tilsættes skalotteløgene, der steges et par minutter.
2. Tomatkoncentrat tilsættes og varmes godt igennem. Gryden deglaceres med hvidvin.
3. Laurbærblade og peberkorn tilsættes, derefter de hakkede tomater og guleroden.
4. Den bagte roux røres sammen med ingredienserne i gryden.
5. Fonden tilsættes lidt ad gangen under omrøring.
6. Sauce koges i et par timer ved svag varme. Overfladen afskummes et par gange med en øse for at fjerne urenheder.
7. Når sauce er færdig, hældes den først gennem en sigte og derefter igennem et bomuldsklæde, så du får en sauce uden klumper.



# Béchamelsauce

(1 liter sauce)

## Ingredienser

- 1 L mælk
- evt. 1 laurbærblad (eventuelt)
- evt. 1 løg, halveret (eventuelt)
- 50 g smør
- 100 g hvedemel
- salt
- 0,5 tsk. knust hvid peber
- 0,25 tsk. revet muskatnød

## Fremgangsmåde

1. Mælk, laurbærblad og løg varmes langsomt op til kogepunktet.
2. Smørret smeltes samtidig i en anden gryde.
3. Melet hældes i det smeltede smør. Blandingen varmes igennem ved svag varme i nogle minutter, til du har en roux. VIGTIGT: Rouxen må ikke blive brun!
4. Den varme mælk hældes over rouxen lidt ad gangen under konstant piskning. Sørg for at piske grundigt, så du undgår klumper i saucen. Tilsæt mælken lidt ad gangen.
5. Lad saucen koge igennem ca. 10 minutter, indtil den er tyk og cremet.
6. Smag saucen til med salt, hvid peber og revet muskatnød.



Rødgrød

# Rødgrød

(4 personer)

## Ingredienser

- 0,5 kg bær (jordbær, ribs, solbær, hindbær, brombær, kirsebær)
- 1 dl vand
- 100 g sukker
- 1 spsk. kartoffelmel (ca. 8 g)
- 4 dl sødmælk

## Fremgangsmåde

1. Kom bærrene i en gryde med vand og sukker, rør godt rundt.
2. Varm bærrene op ved svag varme, til de koger. Lad dem koge i 2-3 minutter.
3. Grøden jævnes med kartoffelmel rørt op i koldt vand.
4. Kom jævningen i, når grøden er lige under kogepunktet. VIGTIGT: Grøden må ikke koge efter jævningen, så bliver den sej.
5. Drys grøden med et tyndt lag sukker, så den ikke trækker skind. Lad den køle af.
6. Server grøden med kold mælk.

# Kartoffelpuré-suppe

(4 personer)

## Ingredienser

- 1 kg kartofler, skrællede og skåret i skiver
- 2 porrer, fintsnittet, kun det hvide
- ca. 7 dl kyllinge- eller grøntsagsfond
- 1 laurbærblad
- 1 dl fløde
- 50 g smør
- 1 spsk. knust hvid peber
- 2 tsk. salt

## Fremgangsmåde

1. Kartofler og porrer koges møre i fonden med laurbærblad.
2. De møre grøntsager blendes eller presses gennem en si. Derefter skal suppen koge et par minutter.
3. Suppen monteres med fløde og smør.
4. Smag suppen til med salt og peber.
5. Tilsæt lidt mere fond eller fløde, hvis suppen er blevet for tyk.

# Mayonnaise



## Ingredienser

- 3 pasteuriserede æggeblommer
- 5 dl neutral olie (fx raps- eller solsikkeolie)
- 1 spsk. hvidvinseddike
- 1 tsk. groft salt
- evt. 0,5 tsk. dijonsennep

## Fremgangsmåde

1. Æggeblommer, sennep, hvidvinseddike og salt piskes til en hvid og sej masse i en skål.
2. Pisk – pisk – pisk og tilsæt olien, 1 tsk. ad gangen.
3. Under konstant piskning vil mayonnaisen nu begynde at blive hvid og fast.
4. Resten af olien kan nu hældes i mayonnaisen i en tynd stråle.
5. Hvis du synes, at mayonnaisen er blevet for tyk, kan du gøre den tyndere ved at tilsætte lidt vand eller citronsaft.



Bearnaisesauce

# Bearnaisesauce

## Ingredienser

- 2 spsk. estragoneddike
- 3 spsk. vand
- 0,75 dl pasteuriserede æggeblommer
- 250 g smør
- salt
- hvid peber
- hakket frisk estragon

## Fremgangsmåde

1. Smørret smeltes ved svag varme i en gryde. Du skal være forsigtig, når du smelter smørret, hvis varmen bliver for høj, vil det smeltede smør ikke kunne bruges til bearnaisesauce.
2. Det hvide, der dannes i bunden af gryden, er vallen. Vallen skal ikke bruges.
3. Estragoneddike, vand og æggeblommer varmes langsomt op i et vandbad, mens det piskes hvidt.
4. Det lune smør (klarede) piskes i en tynd stråle i æggemassen.
5. Smag saucen til med salt og hvid peber og tilsæt hakket estragon.

# Crème Anglaise

(0,5 ltr.)

## Ingredienser

- 250 ml sødmælk
- 250 ml fløde
- 50 g sukker
- 6 stk. æggeblommer (1 dl)
- vaniljestang eller -sukker

## Fremgangsmåde

1. Mælk og fløde koges op sammen med 1 tsk. sukker og vaniljen.
2. Æggeblommer og resten af sukkeret piskes til en hvid og sej masse.
3. Den kogende væske hældes forsigtigt over æggemassen, mens der røres med en ske.
4. Væsken varmes forsigtigt op i vandbad, til den har en cremet konsistens (dette sker, når saucens temperatur er mellem 70 C° og 75 C°).



# Rødbedegelé

## Ingredienser

- 5 g agar-agar pulver
- 0,5 L rødbedejuice

## Fremgangsmåde

1. Rødbedejuice og agar-agar blandes sammen. Lad blandingen hvile i 10 minutter for at opløse agar-agar pulveret.
2. Væsken koges op og skal nu simre et par minutter under omrøring.
3. Væsken sies, hældes i en form og sættes på køl.
4. Efter et par timer kan geléen skæres i tynde skiver eller tern.

# Æblegelé

## Ingredienser

- 3 kg æbler
- 1 L vand
- 1 stang vanilje
- 1 kg sukker pr. liter siet saft

## Fremgangsmåde

1. Æblerne skæres i kvarte og kommes i en gryde med vand.
2. Kog dem under låg i 20 minutter.
3. Si æblerne gennem et bomuldsklæde. Du skal kun bruge saften. Mål af, hvor meget saft du har. Der skal bruges 1 kg sukker pr. liter siet saft.
4. Vaniljekorn og sukker røres sammen.
5. Sukker, vanilje og saft bringes i kog. Lad saften koge i 2 minutter. Når den koger, skal du undgå at røre i gryden, for så kan saften blive uklar.
6. Lad saften køle af i 10 minutter og fjern skum fra overfladen.
7. Den stivnede saft bliver til gelé. Geléen hældes i en beholder og stilles på køl.



# Fromage

(5 personer)

## Ingredienser

- 4 blade husblas (4 blade a 2 g)
- 1 pasteuriseret æg
- 1 pasteuriseret æggeblomme
- 0,5 dl vand
- 100 g sukker
- 4 dl fløde

## Fremgangsmåde

1. Husblasbladene lægges i blød i koldt vand i 10 minutter.
2. De pasteuriserede æg og æggeblommer piskes sammen.
3. Vand og sukker koges sammen til en sukkerlage.
4. Den varme sukkerlage hældes over de sammenpiskede æg og piskes kraftigt. Fortsæt piskningen, til massen er kold.
5. Pisk fløden til en let flødeskum.
6. Smelt den udblødte husblas i et vandbad.
7. Rør et par spiseskefulde flødeskum i den smeltede husblas.
8. Flødeskum, æggemasse og husblas vendes forsigtigt sammen.
9. Fromagen fyldes i en form og sættes i køleskabet i et par timer.

# Ovnstegte kartofler

## med rosmarin og hvidløg

(4 personer)

### Ingredienser

- 750 g bagekartofler, skrællede
- 1 spsk. frisk rosmarin, fint hakket
- 4 fed hvidløg, pillede og let knust
- 0,5 dl olivenolie
- salt
- sort peber, frisk kværnet

### Fremgangsmåde

1. Varm ovnen op til 220 °C.
2. Skær de skrællede kartoflerne i kvarte.
3. Put kartoflerne i en gryde og dæk dem med koldt vand. Tænd for gryden.
4. Når vandet koger, hældes det straks fra kartoflerne.
5. Lad derefter kartoflerne dampe af uden låg i 5 minutter.
6. Vend kartoflerne i olie, rosmarin og hvidløg.
7. Læg kartoflerne ud på en bageplade med bagepapir. De skal ligge i ét lag og ikke for tæt.
8. Bag kartoflerne i ca. 20 minutter, til de er gyldne. Krydres med salt og peber inden servering.