



Det bedste fra Karolines køkken

det bedste fra karolines køkken

I gennem 15 år har Mejeribrugets Hjemmemarkedskontor udgivet opskrifter med mejeriprodukter. Der er især mange anvisninger på anvendelse af de nyere produkter som mejerierne i disse år forsyner markedet med.

De opskrifter der bliver til i Karolines Køkken er gennemarbejdede, kritisk vurderet og forenklet, så det skulle være muligt for selv den mest ukyndige at få et godt resultat, hvis anvisningerne følges.

Det har fra mange sider været et ønske at få en samling af opskrifterne. Det ønske opfylder vi med dette udvalg af ca. 100 opskrifter.

Husholdningsafdelingen

Mål og vægt

For at opskrifterne skal lykkes, er det vigtigt, at de følges nøje, og at der måles og vejes hver gang. Det er tit hurtigere at måle end at veje. Vi har anvendt standardiserede måleskeer og decilitermål, og hvor der er anvendt tsk. – spsk. eller dl er der altid regnet med strøgne mål.

Der er anvendt henholdsvis en lille og en stor måleske.

Den lille måleske rummer	5 ml eller	5 g vand
Den store måleske rummer	15 ml eller	15 g vand
Decilitermålet rummer	100 ml eller	100 g vand

Er der angivet en knivspids, er der regnet med endnu mindre end $\frac{1}{8}$ tsk. der også er et anvendt mål.

Måleskema

Mel og gryn

hvedemel	1 dl =	55–60 g	1 spsk. =	9 g
kartoffelmel	1 dl =	70 g	1 spsk. =	12 g
maizenamel	1 dl =	50 g	1 spsk. =	8 g
kokosmel	1 dl =	34 g		
havregryn	1 dl =	30 g		

sukker

stødt melis	1 dl =	85 g	1 spsk. =	12 g
flormelis	1 dl =	52 g	1 spsk. =	8 g
farin	1 dl =	60 g	1 spsk. =	9 g

forskelligt

rasp	1 dl =	43 g	1 spsk. =	6,5 g
kakao	1 dl =	45 g	1 spsk. =	7 g
salt, groft			1 spsk. =	13 g
salt, fint			1 spsk. =	19 g

Indholdsfortegnelse

Supper

Borgmestergårdens suppe	4
Champignonssuppe med blomkål	4
Fiskesuppe	5
Kærnemælkssuppe	6
Løgsuppe med ostebød	6
Tomatsuppe	5
Yoghurtsuppe	6

Kød- og fiskeretter m.m.

Bøf à la Karoline	15
Cordon bleu	18
Dildhachis	16
Farseret kalkun med waldorfsalat	10
Fiskeret fra Skagen	9
Gryderet à l'espagnole	
Helstegt oksefilet	17
Japansk ret	16
Kalveroulade med hvidløgssmør	19
Kalv i dild	18
Karolines torskeret	8
Krokonens leverfad	12
Krydret kylling med flødesauce	11
Kylling surprise	11
Mørbrad à l'orange	13
Oksemørbrad med rødvinssauce	17
Ovnstegte kyllinger	12
Ovnstegt torsk med hvidløgssmør	9
Ungkarlens rødspætte	8

Småretter

Bearnaisesauce	24
Crème fraîche sauce til kød-fondue	24
Flødekaviar	22
Hollandaisesauce	24
Lærerens sild	23
Ostebød med krabber	20
Ostegratinerede muslinger	22
Rejecocktail	20
Søndagens frokostsild	23
Tarteletter med ostefyld	24

Salater

Ananas-sellerisalat	26
Champignonssalat	26
Hvidkål-gulerodssalat	26
Hvidkål-peberrodssalat	27

Krabbesalat	29	Romfromage	37
Ostesalat	28	Vanillebudding	40
Rå hvidkålssalat	27	Ymerfromage	36
Rosenkål-æblesalat	28	Yoghurtfromage	38
Rygeostsalat	26	Æbler i yoghurtcreme	39
Rødkål-æblesalat	26		
Varm kartoffelsalat	29	Bagværk	
Waldorfsalat	10	Amerikanske vaffer	50
Æble-sellerisalat	27	Brune kager	49
		Chokoladetoppe	49
Oste- og kartoffelretter		Chokoladetærte med nøddeflødeskum	46
Bagte kartofler med ost	35	Cremeboller	51
Kartoffel-ostesoufflé	15	Herrgårdsæblekage	47
Ostefondue	32	Horn med smør	45
Ostekartofler med tomater	15	Julekys	49
Osteomelet	31	Kagecreme	51
Ostesoufflé	31	Kanel-lagkage	48
Ovnbagte kartofler	35	Karolines kvarkkage	48
Smørrebrød med oste	30	Kringle	46
Smørstegte Camembert oste	32	Kvarkfranskbrød	45
Stuede kartofler	34	Muffins	44
Varm ostesandwich	34	Remonce	47
		Smørbirkes	44
Desserter		Specier	50
Abrikosmousse	41	Toscakage	47
Crêpes suzette	43		
Fløderand	41	Drikke	
Forårsdessert	40	Cacaomælk	52
Hindbærdessert	37	Cappuccino	53
Hindbærmousse	41	Chokolade Special	53
Karamelrand med flødeis	42	Irish Coffee	53
Kirsebærtrifli	38	Kakao	53
Makronis	42	Milk-shake for børn og voksne	52
Mandelbudding	39	Mocca Milk-shake med sherry	53
Mocca dessert	36		



Borgmestergårdens suppe (6 pers.)

5 porrer	250 g gulerødder og
2 mellemstore løg	ærter (frosne)
40 g smør	1 dl piskefløde
1 liter suppe (evt.	1 tsk. salt
2 suppeterninger + vand)	1/4 tsk. friskkværnet peber
1/2 liter mælk	purløg
1 kvist timian	revet ost (Danbo)

Porrer og løg renses og skæres i tynde skiver og svitses i smørret. Derefter tilsættes suppen, mælken og timian, og det hele koger ca. 10 min. Gulerødder og ærter samt piskefløde kommes i. Retten koger atter 5 min., og smages til med salt og peber. Lige inden serveringen klippes purløg over. Revet ost serveres til.



Champignonssuppe med blomkål (6 pers.)

250 g champignoner	25 g mel
1 blomkålshoved (250 g)	1/2 liter mælk
1 liter vand	2 suppeterninger
1 tsk. salt	persille
25 g smør	

Champignonerne renses og skæres i skiver. Blomkålshovedet skylles og deles i små buketter, og begge dele koges i saltet vand 10 min. Smør og mel røres sammen til en smørbolle, der kommes på suppen og piskes forsigtigt ud, uden at grønsagerne går i stykker. Suppen koger ca. 5 min., hvorefter mælk og suppeterninger tilsættes. Det hele bringes i kog, suppen smages til, og hakket persille drysses over ved serveringen.



Tomatsuppe (4 pers.)

1 dåse tomatsuppe (440g)	2 dl vand
2½ dl mælk	4 spsk. creme fraiche

Hæld suppen i en gryde. Kom mælk og vand i tomatsuppen, og giv den et kort opkog. Server suppen varm med små toppe af creme fraiche. Alle jævne supper smager dobbelt så godt, når de spædes op med halvt mælk og halvt vand.

NB. Brug kun de supper, hvor der på etiketten er anbefalet tilsætning af mælk eller fløde.



Fiskesuppe (6–8 pers.)

1 kg torsk	1 spsk. mel
2 liter vand	1 laurbærblad
1 spsk. salt	salt, peber
1 porre	2 dl piskefløde
1 løg	4 spsk. tør hvidvin
1 gulerod	1 stort bdt. dild
75 g smør	

Torsken renses og koges i ca. 15 min. i letsaltet vand. Grønsagerne renses, snittes fint og svitses let i gyldent smør i en gryde. Melet drysses over, og fiskesuppen, ca. 2 liter, tilsættes sammen med laurbærblad. Småkoger i 10 min. og smages til med salt og peber. Piskefløde og hvidvin kommes i sammen med fiskekødet, der er plukket i små stykker efter skind og ben er fjernet. Suppen varmes godt igennem, inden den hældes i serveringsskålen. Den fint klippede dild drysses over. Kuvertbrød serveres til.

NB. Hvis man vil gøre lidt ekstra ud af suppen, kan man tilsætte nogle rejer og muslinger.



Yoghurtsuppe (4 pers.)

5½ dl yoghurt naturel	2 spsk. klippet purleg
2½ dl mælk	½ tsk. tørret esdragon
½ agurk i stave, ca. 2 cm lange	¼ tsk. tørret mynte
5 spsk. klippet dild	2 tsk. salt
15 radiser i tynde skiver (100 g)	½ tsk. friskkværnet peber

Yoghurt og mælk blandes, hvorefter de øvrige ingredienser tilsættes. Suppen serveres meget kold. Er den for tyk, tilsættes ekstra mælk.

Kærnemælkssuppe med æg (4 pers.)

20 g maizena – eller hvedemel	1 æg
1 liter kærnemælk	1 dl rosiner
30–40 g sukker	¼ tsk. revet citronskal

Melet røres ud i 1/3 af kærnemælken. Sukker og æg tilsættes og jævningen bringes i kog under stadig piskning. Resten af kærnemælken og rosiner tilsættes. Bringes i kog under piskning, og koger igennem et par minutter. Smages til med citronskal og evt. lidt mere sukker, hvis man ønsker det.

Tips

Kærnemælkssuppen kan også laves uden æg. Fremgangsmåden er som ovenfor.

Denne kærnemælkssuppe er især velegnet til småbørn, til hvem der ikke anbefales æg dagligt.

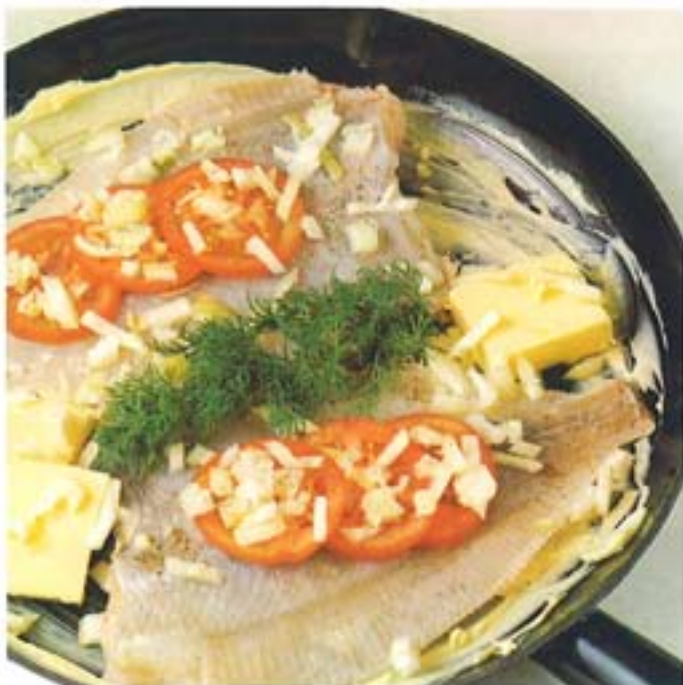
Løgssuppe med ostebrød (4 pers.)

200 g løg	4 skiver franskbrød
50 g smør	smør
1 liter vand	revet ost (Danbo eller Samsø)
½ tsk. salt	
1 knsp. hvid peber	
2–3 suppeterninger	

Løgene pilles, skæres i tynde skiver og svitses i smør. Vandet tilsættes sammen med krydderier og suppeterningerne. Det hele koger få minutter, til løgene er møre. – Suppen anrettes i 4 portionsskåle, som dækkes med en skive smørsmurt franskbrød og drysses med rigeligt revet ost. Gratineres hurtigt i varm ovn ved 225°. Serveres straks.

Gratinerede ostebrød kan også serveres ved siden af suppen, hvis man foretrækker dette, fremfor at komme brødene i suppen.

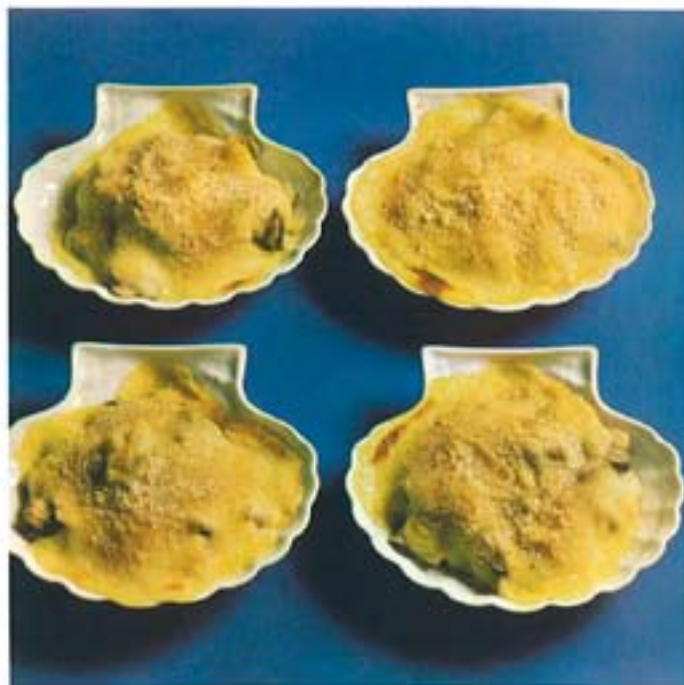




Ungkarlens rødspætte (4 pers.)

4 portionsrødspætter	¼ tsk. friskkværnet peber
1 bdt. dild	150 g smør
1 zittauerløg (100 g)	¾ dl vand
2 store tomater	—
1 tsk. salt	kartofler

De rensede rødspætter lægges i en stegepande, der i forvejen er smurt rigeligt med smør. Kviste af dild, det hakkede løg og skiver af tomater lægges over og imellem, herefter drysses salt og peber over. Resten af smørret fordeles over retten, vand hældes ved, og rødspætterne dampes mere ved svag varme ca. 15 min. Låg lægges på. Serveres med små hvide kartofler.



Karolines torskeret (8 pers.)

2½ dl tør hvidvin	2½ dl kaffefløde
1 tsk. salt	2 tsk. citronsaft
1 laurbærblad	½ tsk. salt
2 spsk. hakket løg	½ tsk. friskkværnet hvid peber
½ kg torskefileter	2 spsk. revet Danbo
¼ kg champignoner	2 æggeblommer
3 spsk. smør	2 spsk. rasp
4 spsk. mel	2 spsk. smør
3½ dl fiskeuppe	flûtes

Vin, krydderier og løg bringes i kog. Torskefileter og champignonskiver lægges i gryden, og fileterne dampes 5–10 min. Suppen sies fra. Fisk og champignoner fordeles i 8 smurte gratinskaller eller et gratinfad.

Smørret smeltes i en gryde, melet kommes i, og derefter tilsættes fiskeuppe, kaffefløde, citronsaft, salt og peber. Sauce koges godt igennem og halvdelen af osten blandes i. Den legeres med æggeblommer, og hældes over fisken. Drysses med resten af osten og rasp. Smørklatter fordeles ovenpå.

Gratineres i ovn ved 225° i ca. 10 min. Serveres som forret med lune flûtes.



Fiskeret fra Skagen (4 pers.)

200 g torsk	30 g smør
4 rødspætteleiler (rullet)	½ tsk. salt
1 ds. rejer	2 tsk. hakket persille
150 g muslinger	75 g revet Danbo
300 g aspargessnitter	(ca. 1½ dl)
25 g mel	2 spsk. rasp
2 dl kaffefløde	smør
1½ dl aspargesvand	

De forskellige fisk, der er kogt, lægges i et gratinfad sammen med aspargessnitter. Mel, fløde og aspargesvand røres til en jævning i gryden, smørret tilsættes, hvorefter det hele bringes i kog under stadig omrøring. Smages til med salt, og den hakkede persille tilsættes. Denne sauce hældes over fisken. Der drysses med ost, derefter med rasp og til sidst fordeles nogle smørklatter over retten, inden den gratineres i ovnen ved 200° i ca. 25 min.



Ovnstegt torsk med hvidløgssmør (6 pers.)

1 torsk eller kuller (ca. 2 kg)	1 tsk. tørret eller lidt frisk esdragon
100 g smør	½ tsk. salt
½ tsk. salt	—
1 fed hvidløg	1½ kg små kartofler
2 spsk. hakket persille	40 g smør
	1 bdt. persille

Torsken renses, deles på langs, rygben og finner fjernes. Skindet gnides med salt og fisken tørres af. Et ovnfast fad smøres med ca. 50 g smør og lidt salt drysses på undersiden af fileterne inden de lægges med skindet opad i fadet. Der skæres nogle snit i skindet på skrå med ca. 2 cm's mellemrum. Knust hvidløg, persille, esdragon og ½ tsk. salt blandes i 50 g smør. Denne blanding lægges ned i snittene og fisken sættes i ovn ved 225° i ca. 20 min., der dryppes evt. med væsken et par gange. Fisken serveres med små, pillede kartofler, som vendes hele i smør på en pande, rystes, til de er let gyldne, og drysses med hakket persille lige inden serveringen.



Farseret kalkun med waldorfsalat (6–8 pers.)

Farseret kalkun

(stegetid ca. 2¼ time)

1 dybfrossen kalkun (2400 g)

100 g smeltet smør

¾ liter vand

kuler

½ tsk. salt

Sauce

2½ dl piskefløde

evt. jævning

1½ spsk. citronsaft

1 tsk. salt

½ tsk. friskkværnet

peber

ribsgelé

Fars

250 g hakket svineköd
kråse, lever og hjerte fra
kalkunen

¼ tsk. stødt salvie

3 spsk. rasp

2½ dl kaffefløde

½ tsk. revet løg

250 g groft hakket
champignoner

1½ tsk. salt

Resten pakkes ind i smørsmurt aluminiumsfolie. Vinger og underlår fæstnes med kødnåle eller tandstikkere så de holdes ind til kroppen. Kalkunen lægges på en rist i bradepanden med ryggen opad. ⅓ af smørret pensles over. Vand og kuler hældes i bradepanden. Salt drysses over kalkunen, og den sættes i ovn ved 160° og steger i ca. 1 time. Vendes med brystet opad og overhældes med resten af smørret. Farsen i aluminiumsfolien kommer nu i ovnen ved siden af kalkunen. Når farsen har stegt med 1 time, kan den brunes det sidste kvarter med åben folie. Hvis kalkunen bliver for brun, lægges aluminiumsfolie over under stegningen. Skyen hældes fra. Hvis kalkunen ikke er brun nok, efterbrunes den ved stærk varme, 225°. Kalkunen står 15–20 min. i slukket ovn, så kødet kan »sætte sig«. Fløde tilsættes skyen, jævnes evt. let og smages til med citronsaft, salt, peber og ribsgelé. Hertil serveres brunede kartofler, ribsgelé og waldorfsalat.

Waldorfsalat

3½ dl creme fraiche

2 spsk. sukker

(kan udelades)

¼ tsk. salt

70 g selleri

300 g grønne druer

2 æbler

50 g valnødder

Creme fraiche smages til med sukker og salt. Heri blandes selleri skåret i små tynde strimler, halve udstenede druer, små æbleterninger og kvarte valnødder. Salaten skal stå og trække ½ times tid og serveres kold, pyntet med valnødder og halve druer.

Tips

Creme fraiche er fremstillet af syrnede fløde, og forhandles med en fedtprocent på 18 eller 38. Creme fraiche kan spises naturel, f.eks. til frugt eller en frugtterne – men er også dejlig, smagt til med forskellige krydderier til salatdressing eller kolde sovse – til kød- eller fiskeretter.

Creme fraiche med 38% fedt kan have en lidt tykkere konsistens end creme fraiche med 18% fedt, og den kan røres op med sødmælk eller ymer til en passende konsistens. Blot må man huske på, at der så skal smages til med lidt flere krydderier.

Kalkunen optøes, og posen med indmad tages ud. Det hakke- de svineköd blandes med den groft skårne indmad og de øvrige ingredienser. Kalkunen fyldes med halvdelen af farsen.

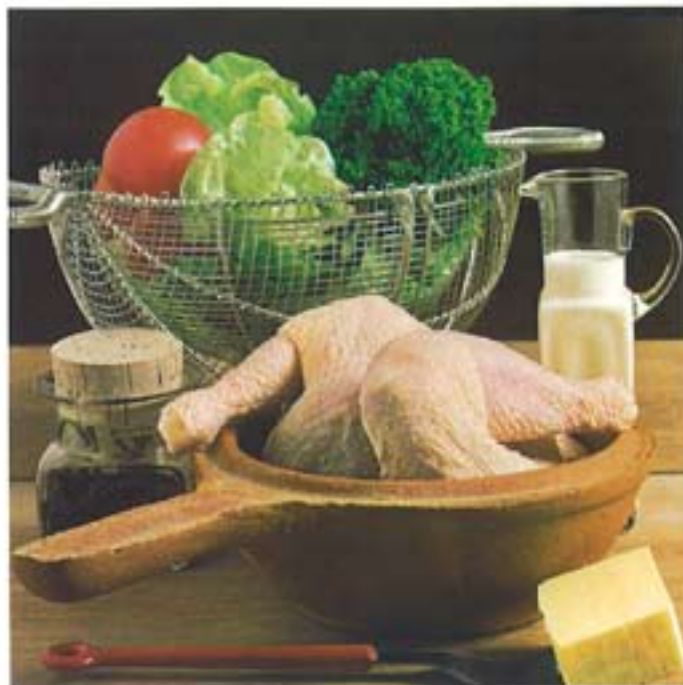


Kylling surprise (4-6 pers.)

1 stor eller 2 små kyllinger	1 peberfrugt
2 tsk. salt	50 g smør
½ tsk. friskkværnet peber	1½ dl piskefløde
½ tsk. stødt ingefær	75 g revet Danbo (ca. 1½ dl)
2 tomater (evt. fra dåse)	—
1 fed hvidløg	flûtes

Kyllingerne skylles, tørres, deles hver i 4 eller 8 stykker og vingespidserne klippes af. Salt, peber og ingefær blandes og kyllingestykkerne gnides hermed. Tomaterne skæres i skiver, hvidløget hakkes fint, peberfrugten skæres i strimler, og lever, hjerte og kråse skæres i små stykker. Kyllingestykkerne brunes i smør, tages op, hvorefter grønsager og indmad svitses. Kyllingestykkerne lægges tilbage i gryden, og det hele steger ca. ½ time.

Kommes i et ovnfast fad, hvorefter fløden hældes over. Revet ost drysses på og retten stilles i ovnen ved 250° i ca. 10 min., til osten er gylden. Serveres med flûtes eller kogte kartofler.



Krydret kylling med flødesauce (4 pers.)

2 kyllinger (à ca. 8-900 g)	2½ dl bouillon
75 g smør	(suppeterning + vand)
1 tsk. salt	2½ dl piskefløde
1 tsk. friskkværnet peber	persille
20 blade frisk esdragon	—
eller 4 tsk. tørret esdragon	grøn salat
+ 2 spsk. citronsaft	flûtes

Kyllingerne skylles, tørres, deles hver i 4 stykker og vingespidserne klippes af. Brunnes i smørret og drysses med salt, peber og finthakket esdragon. (Anvendes tørret esdragon lægges den i 2 spsk. citronsaft en halv times tid inden den kommes ved). Bouillon og piskefløde tilsættes og retten småsnurrer under låg i ca. 45-55 min., til kyllingerne er møre.

Kyllingerne anrettes i et halvdøbt fad, saucen sies og hældes over, og der drysses med hakket persille. Ønsker man saucen tykkere, kan den jævnes med lidt mel. Hertil serveres grøn salat og lune flûtes.



Ovnstegte kyllinger (6 pers.)

3 kyllinger	1 glas tør, hvid portvin
75 g smør	2 dl piskefløde
2 tsk. salt	1 bæger creme fraiche (180 ml)
Sauce	½ tsk. salt
kråser	det tredje krydderi
lever	—
hjerter	flûtes
50 g smør	grøn salat
1 tsk. karry	

Kyllingerne skylles, tørres og halveres. Vingespidser klippes evt. af, før kyllingerne lægges i en bradepande, smøres med smør og drysses med salt. Kyllingerne sættes i ovn ved 225° i ca. ½ time. Imens kyllingerne steger, tilberedes saucen på følgende måde: Den fintskårne indmad svitses i smør og karry, overhældes med portvin og dampes ind til det halve, inden piskefløde og creme fraiche kommes ved. Saucen koger, til konsistensen er jævn. Der smages til med salt og det tredje krydderi, evt. lidt mere portvin. Saucen kan tilberedes i forvejen og varmes før serveringen. Serveres med flûtes og grøn salat.



Krokonens lever-fad (4 pers.)

400 g kalvelever	3 dl mælk
30 g mel	salt
1 tsk. groft salt	peber
¼ tsk. friskkværnet peber	evt. karry
50 g smør	kuler
2 løg (ca. 125 g)	—
4 tomater	kartofler
200 g bønner	

Leveren skylles, befries for sener og hinder og skæres i skiver. Vendes i mel tilsat krydderier og steges i smør (3 min. på hver side). Tages op og holdes varm i serveringsfadet. Løgene pilles, skæres i skiver og svitses sammen med tomatbåde i restsmørret fra leveren. Panden koges af med mælk, smages til med salt, peber og evt. karry. Tilsættes kuler og hældes ved leveren. Bønnerne koges i letsaltet vand og kommes ovenpå leveren ved serveringen. Kogte kartofler serveres til.



Gryderet à l'espagnole (4 pers.)

600 g svinesmåkød	½ tsk. friskkværnet peber
75 g smør	¼ tsk. paprika
100 g bacon	ca. 20 grønne oliven
3 tomater	med paprika
½ grøn peber	2½ dl piskefløde
¼ kg friske champignoner	kulør
1 tsk. salt	—
	ris

Kødet renses for fedt og hinder. Skæres i tynde skiver og bankes lidt. Smørret brunes let i en gryde (må ikke blive for brunt). Kødet vendes heri til det er gyldent. Bacon, der er skåret i småstykker, flåede tomater, grøn peber i strimler og champignoner i skiver kommes i gryden. Salt, peber og paprika drysses over. De grønne oliven deles og blandes forsigtigt med grydens indhold. Fløden tilsættes sammen med kulør. Retten skal derefter småsnurre i 45 min. Den smages til med salt.

Løskogte ris serveres til.



Mørbrad à l'orange (4 pers.)

2 mørbrad	Sauce
50 g smør	2 dl piskefløde
½ tsk. salt	1 tsk. kulør
1/8 tsk. friskkværnet peber	1 appelsin
	½ tsk. salt
	½ tsk. friskkværnet peber
	—
	ris

Sener og hinder skæres af mørbraderne. Smørret gyldnes i en gryde, hvori mørbraderne brunes lidt. Krydres med salt og peber. Mørbraderne tages op af gryden, og piskefløden kommes i sammen med kulør. Smages til med appelsinsaft, salt og peber. Sauce gives et opkog, inden mørbraderne igen lægges tilbage i gryden, og det hele steger under låg i 20 min. Sauce kan om ønskes jævnes lidt. Ved anretningen skæres mørbraderne i skiver, lægges i et dybt fad og overhældes med sauce.

Serveres med løse ris.



Ostekartofler med tomater (6 pers.)

1 kg kartofler	1 spsk. mel
4 hårdkogte æg	60 g revet ost eller
6 tomater	ost i terninger (Danbo)
2 spsk. hakket persille	1 tsk. salt
2 hakkede løg (125 g)	¼ tsk. friskkværnet peber
50 g smør	¼ tsk. paprika
¼ tsk. salt	2 spsk. rasp
¼ tsk. friskkværnet peber	50 g smør
2½ dl piskefløde eller	
crème fraîche	

Kartoflerne koges, pilles og skæres i skiver tillige med æg og tomater. Tomater, persille og løg svitses sammen i smørret og salt og peber drysses på. I et smurt gratinfad lægges kartoffelskiverne, og derover æg og svitsede grønsager. Panden koges af med fløde, melet drysses i og jævningen koges igen, hvorefter ost og krydderier tilsættes. Sauce hældes over kartoflerne. Der drysses med rasp, og smørklatter fordeles over retten. Bages ca. 25 min. ved 250°. (Se billede side 14).

Kartoffel-ostesoufflé (4 pers.)

8 dl mælk	3 æg
1 tsk. salt	150 g revet ost
130 g kartoffelmospulver (1 pk.)	(Samsø eller Danbo)
25 g smør	200 g kogt skinke
¼ tsk. hvid peber	50 g revet ost
	25 g smør

Mælken bringes i kog, inden saltet kommes i. Gryden tages af ilden, og kartoffelmospulveret drysses i og piskes godt igennem. Smør og peber tilsættes. Æggeblommerne røres i én ad gangen. Herefter tilsættes den revne ost og den småskårne skinke. Til sidst vendes de stiftpiskede hvider i. Hele massen hældes i et smurt, ildfast fad. Revet ost drysses over, og smørklatter fordeles over retten. Bages i ovn i 30–35 min. ved 200°. Serveres straks med koldt smør og en skål grøn salat.



Bøf à la Karoline (4–6 pers.)

¾ kg oksekød	60 g smør
1 æg	2 dl piskefløde
2 spsk. rasp	8–10 tykke skiver
½ tsk. salt	mild Danbo (100 g)
¼ tsk. friskkværnet peber	4–5 små tomater
¼ tsk. sellerisalt	—
½ fed hvidløg	grøn salat
	fløtes

Det hakkede oksekød æltes med æg, rasp, salt, peber, sellerisalt og knust hvidløg. Kødet formes til 8–10 hakkebøffer, der brunes og gennemsteges i smør på en pande, 5 min. på hver side. Bøfferne anrettes i et ovnfast fad, og panden koges af med piskefløde, som derefter hældes ved bøfferne. Hver bøf dækkes med en osteskive, og herover lægges en halv tomat med den buede side opad. Igennem tomat, ost og bøf sættes en tandstik, så det holdes fast. Lige før bøfferne skal serveres, sættes de i ovn ved 250° i ca. 10 min. til osten er smeltet og let gylden. Grøn salat og fløtes serveres til.



Japansk ret (6 pers.)

1 kg skært, mørt oksekød (klump)	½ tsk. friskkværnet peber
75 g smør	2½ dl piskefløde
½ kg zittauerløg	kulør
½ kg champignoner	—
2 tsk. salt	ris

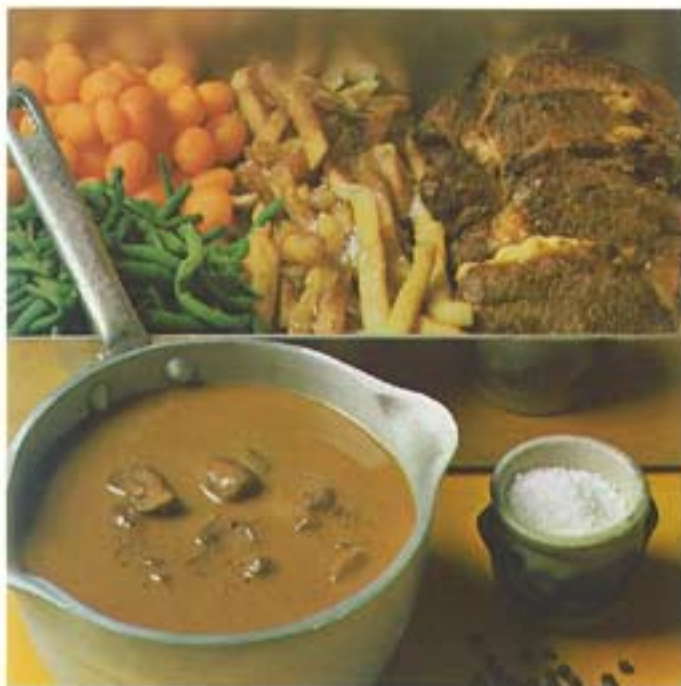
Kødet skæres i 3 cm lange og tynde stænger. Løgene pilles, champignonerne renses og begge dele skæres i skiver. Kødet svitses i halvdelen af smørret uden at brune, tages op, derefter svitses løgringene og champignonskiverne på samme måde. Det hele blandes sammen, krydres med salt og peber og overhældes med piskefløde og tilsættes kulør. Retten småkoger ca. ½ time og smages til. Serveres med løse ris.



Dildhachis (4 pers.)

2 løg (ca. 150 g)	1 tsk. salt
25 g smør	½ tsk. friskkværnet peber
500 g hakket oksekød	kulør
3 tsk. kinesisk soya	1½ dl friskklippet eller
1 bæger creme fraiche (180 ml)	2 spsk. tørret dild
½ dl vand	—
	spaghetti eller kartofler

Løgene pilles, hakkes og svitses let i smør. Kødet blandes i og svitses, til det har skiftet farve. Soya, creme fraiche, vand og krydderier tilsættes, og det hele koger ca. 15 min. Retten smages til og tilsættes evt. kulør. Ved serveringen vendes friskklippet dild i, og spaghetti eller kartofler serveres til. Hvis der bruges tørret dild, skal det koge med.



Oksemørbrad med rødvinssauce (4 pers.)

100 g chalotteløg	2 dl piskefløde
50 g smør	¼ tsk. salt
500 g oksemørbrad	kulør
½ tsk. salt	—
¼ tsk. friskkværnet peber	carotter
25 g smør	haricots verts
125 g champignoner	pommes frites
1 dl rødvin	

Løgene pilles, skæres i kvarter og svitses på en pande i smør. Tages op. Oksemørbraden befries for sener, skæres i 4 skiver, der bankes let med hånden. Krydres med salt og peber og steges i letbrunet smør, ca. 3 min. på hver side. Kødet tages op og holdes varmt. Løgene lægges tilbage i panden sammen med de rensede og skivede champignoner, hvorefter rødvin og piskefløde tilsættes, og det hele koger ca. 5 min. Sauce koger indtil den er jævn, smages til med salt. Tilsættes kulør. Serveres til kødet sammen med grønsager og pommes frites.



Helstegt oksefilet (4–6 pers.)

1 kg oksefilet	2½ dl piskefløde
75 g smør	—
1 tsk. salt	grønne bønner
½ tsk. friskkværnet peber	franske kartofler

Det er nemt at få den helstegte oksefilet helt rigtig, når De følger denne fremgangsmåde: Eventuelle sener fjernes og oksefileten snøres som en rullepølse, hvorefter den brunes på alle sider. – Husk, når man steger i smør, skal der kun ¼ varme til. Salt og peber drysses på, og piskefløden hældes ved. Fileten steges ca. 25 min. d.v.s. ca. 6 min. på hver side. Er fileten meget tyk, steges den 8 minutter på hver af de fire sider. Ved anretningen skæres fileten ud i forholdsvis tynde skiver, og serveres med grønne bønner og franske kartofler. Sauce kan jævnes, men det er ikke nødvendigt.



Kalv i dild (4 pers.)

1 kg kalvebøf	25 g mel
10 hvide peberkorn	2 dl kalvebouillon
2 laurbærblade	1 dl mælk
1½ bdt. dild	1 bæger creme fraiche
2 tsk. salt	(180 ml)
	—
Sauce	kartofler
25 g smør	dild

Kødet skylles og kommes i en gryde med vand, som lige netop dækker kødet. Koges op ved ikke alt for kraftig varme og skummes, hvorefter det koger langsomt færdigt sammen med peberkorn, laurbærblade, dildstikke og salt. Det hele koger, til kødet er mørt, ca. 1 time.

Sauce

Smørret smeltes, melet røres i og derefter den varme kalvebouillon og mælk. Sauce koger igennem 2-3 min. og derefter tilsættes creme fraiche. Hvis sauce bliver for tyk, tilsættes der yderligere lidt kalvebouillon. Klippet dild drysses i, og sauce smages omhyggeligt til. Små pillekartofler drysset med dild serveres til.



Cordon bleu (4 pers.)

4 skiver kalvefilet	1½ tsk. peber
ca. 400 g	1 æg
1½ tsk. fransk sennep	50 g rasp
4 tynde skiver mager	75 g smør til stegning
skinke (ca. 80 g)	—
4 tynde skiver Svenbo	citronbåde
(ca. 80 g)	persille
1 æggehvite	—
50 g mel	haricots verts
1 tsk. salt	pommes frites

Kødet bankes ud til ca. 1 cm's tykkelse. Smøres på den ene side med sennep. På halvdelen af kødskiverne lægges en skive ost og en skive skinke, der knapt må nå ud til kanterne. Disse smøres med æggehvite, før kødet foldes sammen og fæstes med tandstikkere eller kødpinde. Vendes i mel, der er blandet med salt og peber. Derefter paneres de i sammenpisket æg og rasp. Smørret kommes på panden, når det er gyldent lægges kødet i, og det steger 3-4 min. på hver side. Kødpindene fjernes, og kødet anrettes på et fad, overhældt med stegesmørret, garneret med citronbåde og drysset med hakket persille.

Hertil serveres smørdampede haricots verts og pommes frites.



Kalveroulade med hvidløgssmør (4–6 pers.)

1 kg kalvebryst	50 g smør
50 g smør	2½ dl piskefløde
1 fed hvidløg eller	salt, peber
¼ tsk. hvidløgsalt	kulør
1 tsk. citronsaft	—
3–4 spsk. hakket persille	1 kg små kartofler
1 tsk. salt	30 g smør
¼ tsk. friskkværnet peber	1 bdt. persille

Kalvebrystet udbenes, bredes fladt ud og smøres med hvidløgssmør, der er rørt smør tilsat presset hvidløg og citronsaft. Herpå drysses rigelig persille, og der krydres med salt og peber, hvorefter kødet rulles fast sammen om fyldet og ombindes med bomuldsgarn. Kalverouladen brunes i stegegryde i smør, krydres med salt og peber og tilsættes piskefløde og kulør. Lad rouladen stege ved svag varme under tætslutende låg i ca. 1½ time. Ved anretningen udskæres kalverouladen i skiver, skyen indkoges og tilsættes evt. mere fløde. Små pillede kartofler rystet i smør og drysset med hakket persille serveres til sammen med yoghurt-agurkesalat.

Yoghurt-agurkesalat

1 agurk	1–2 tsk. salt
1 bæger yoghurt naturel (180 ml)	1 spsk. vineddike
1 fed hvidløg	1–2 spsk. olivenolie
	1 spsk. hakket dild

Agurken skæres i små terninger. Yoghurten smages til med ingredienserne inden agurketerningerne vendes i.

Tips om smørstegning

1. Smørret lægges på en kold stegepande.
2. Smørret opvarmes ved kraftig varme. Det er tilpas stegewarmt, når skummet er ved at lægge sig, og smørret begynder at tage farve.
3. For at opnå den bedste stegetemperatur er det vigtigt, at varmen neddæmpes, inden madvaren lægges i smørret.
4. Når madvaren vendes, indstilles på kraftig varme i så lang tid, at smørret kommer til at syde let. Færdigstegning på halvt blus.

Det er let at stege i smør. Og hvis De følger ovenstående angivelser, bliver resultatet de lækreste sprøde madvarer – og efter endt stegning velsmagende, brunet smør til saucen.



Rejecocktail (8–10 pers.)

1 bæger creme fraiche (180 ml)	1 spsk. HP sauce
2 tsk. citronsaft	1½ dl piskefløde
¼ tsk. sukker	1 julesalat (125 g)
¼ tsk. salt	300 g rejer
¼ tsk. revet løg	—
4 spsk. tomatketchup	salatblade
	flûtes

Creme fraichen smages til med citronsaft, sukker, salt, løg, tomatketchup og HP sauce. Fløden piskes til skum og røres i. Julesalaten skæres i strimler og blandes i salatsaucen sammen med rejerne. Serveres afkølet i rejecocktailglas, som er fyldt med knust is. (Kan også serveres i portionsglas). Pyntes med salatblade og serveres med flûtes.

I stedet for julesalat kan anvendes fintstrimlet grøn salat, der lægges i bunden af cocktailglasset, og herover hældes salatsaucen.

Ostebrød med krabber (4 pers.)

100 g mayonnaise	185 g krabbekød
½ tsk. salt	4 skiver franskbrød
¼ tsk. paprika	2 æggehvider
1½ spsk. citronsaft	75 g revet Danbo (ca.
½ dl piskefløde	1½ dl)

Mayonnaisen smages til med salt, paprika og citronsaft. Piskefløden røres i, og derefter vendes krabbekødet forsigtigt i. Salaten lægges på det smørstede franskbrød. De stiftpiskede æggehvider blandes med den revne ost og lægges over salaten, og brødene sættes i ovnen ved 200° til de er gyldne, ca. 5 min. Serveres varme, som forret eller efter teatertid. (Se billede side 21).

Tips

Der kan laves mange andre slags varme ostebrød.

Til ostebrød anvendes altid en mild ost f.eks. Danbo. Brødet kan enten være friskt eller ristet franskbrød smurt med smør. Herpå kan lægges følgende:

1. skinke, sennep og ost
2. revet ost og paprika
3. smørstede champignoner og ost
4. skinke, tomater og ost

Brødene sættes i ovn ved 200° i 10 min. og serveres straks.





Ostegratinerede muslinger (4 pers.)

300 g muslinger	½ tsk. salt
4 skiver ristet franskbrød	¼ tsk. friskkværnet peber
60 g smør	100 g revet ost (Danbo, Samsø eller Svenbo)
1 fed hvidløg	
1 tsk. citronsaft	

Muslingerne lægges på det ristede franskbrød. Herover fordeles smør, der er rørt med presset hvidløg, citronsaft, salt og peber. Til sidst dækkes muslingerne med revet ost. Brødene gratineres i ovn ved 200° i ca. 10 min. Kan serveres som en frokostret, forret eller som natmad.



Flødekaviar (4 pers.)

2 flødeoste (100 g)	4 skiver franskbrød
1 dl creme fraiche	1 glas kaviar
2 tsk. citronsaft	salatblade
½ tsk. friskkværnet peber	1 tomat

Flødeostene moses med en gaffel. Røres op med creme fraiche, citronsaft, salt og peber. Lægges på et halvt stykke ristet franskbrød. Der laves en hulning i midten, hvori 2 tsk. kaviar lægges. Et lille salatblad og en lille tomatbåd lægges ved som pynt.



Søndagens frokostsild (4 pers.)

2 marinerede sildefileter	1/8 tsk. friskkværnet peber
1 spiseæble	1/8 tsk. paprika
1 zittauerløg	1 tsk. sukker
1 bæger creme fraiche (180 ml)	—
	karse

Fileterne skæres i passende stykker og lægges i et halvdybt fad. Æblet skrælles, løget pilles og begge dele skæres i tynde skiver, der fordeles over sildene. Creme fraiche smages til med peber, paprika og sukker, og hældes over. Pynt anretningen med karse og paprika.



Lærerens sild (4 pers.)

2 1/2 dl ymer	1 knsp. muskatnød
1/8 tsk. friskkværnet peber	2 marinerede sildefileter
1/8-1/4 tsk. salt	dild
1/4 zittauerløg	paprika

En dressing laves af ymer, rørt med peber og salt, lidt finthakke-
de løg og muskatnød. Lægges i bunden af et fad og herover
de marinerede sildefileter, der er skåret i passende stykker.
Anretningen pyntes med grønne dildkviste eller små persille-
duske og et let drys paprika.



Tarteletter med ostefyld (6 pers.)

12 store tarteletter	200 g revet ost
50 g kogt skinke	(Danbo eller Samsø)
3 æg	3 dl kaffefløde
	1 tsk. salt

Tarteletterne fyldes med hakket skinke. Æg, revet ost, fløde og salt røres sammen og hældes over skinken. Tarteletterne bages i ovn ved 200° i 15–20 min. Æggemassen hældes først i, lige før tarteletterne sættes i ovnen, ellers bliver de bløde og løber ud.

Serveres som forret.

Crème fraîche sauce til kød-fondue (6 pers.)

Til en kød-fondue anvender man skært mørt oksekød, der er skåret i fingertykke stykker 3–4 cm lange. Hertil serveres 3 forskellige sauce af crème fraîche, smagt til med forskellige krydderier. (Se billede side 25).

Red sauce

- 1 bæger crème fraîche (180 ml)
- 3 spsk. tomatketchup
- ½ tsk. groft salt
- 4 stærk tabasco sovs
- ½ fed hvidløg
- 1 knsp. cayenne peber til pynt

- 1 spsk. fintklippet purøg
- 2 tsk. tørret dild
- 1 knsp. friskkværnet peber
- 2 tsk. sukker
- ½ spsk. vineddike
- lidt grønt drys til pynt

Grøn sauce

- 1 bæger crème fraîche (180 ml)
- 1 tsk. groft salt
- 1½ spsk. hakket persille

Gul sauce

- 1 bæger crème fraîche (180 ml)
- ½ tsk. groft salt
- 1½ spsk. citronsaft
- 2 tsk. karry
- 2 tsk. sukker
- lidt karry til pynt

Hollandaisesauce

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 4 æggeblommer | ¼ tsk. hvid peber |
| 1½ spsk. citronsaft | 250 g smør |
| ½ tsk. salt | |

Æggeblommer og citronsaft blendes nogle sekunder på blenderen med salt og peber.

Smørret smeltes – uden at brune – og hældes i en jævn stråle i æggene, mens motoren går ved højeste hastighed. Så snart sauceen er glat og cremeagtig, standses motoren. Anvendes til kogt fisk. Er sauceen for tyk, tilsættes fiskesuppe.

Sauceen kan også laves med håndpisker. Æggeblommer piskes skummende med citronsaft, salt og peber, det smeltede smør hældes i, i en jævn stråle under piskning. Er sauceen ikke varm nok – kan den varmes i vandbad v/ 35° under stadig piskning.

Bearnaisesauce

Erstattes citronsaften i ovennævnte hollandaisesauce med 2 spsk. bearnaisesens og lidt hakket persille, får man en lige så fin bearnaisesauce, der serveres til stegte kødretter.





Salater

Gældende for alle opskrifter med creme fraiche:

Hvis creme fraichen er meget fast i konsistensen, røres den med lidt mælk.

Tips

I råkostsalater er sukker tilsat for at fremhæve krydderierne og runde smagen af, men kan udelades.

Rygeostsalat

180 g rygeost	½ tsk. friskkværnet peber
1 bægere creme fraiche (180 ml)	75 g radiser
1 tsk. salt	85 g salatagurk
	1 bdt. purløg

Rygeosten røres op med creme fraichen, smages til med salt og peber. Radiserne skæres i skiver, agurken i terninger og purløg klippes fint. Det hele blandes sammen. Anvendes som pålæg på rugbrød.

Ananas-sellerisalat

1 bægere creme fraiche (180 ml)	1 æble (100 g)
3 ananasringe	50 g selleri

Creme fraichen blandes med ananasringene, der er løbet godt af og skåret i små stykker, æblet der er skrælle og skåret i strimler, og den meget fintstrimlede selleri. Serveres til en kødret.

Hvidkål-gulerodssalat

1 bægere creme fraiche (180 ml)	¼ tsk. muskatblomme
2 spsk. citronsaft	1 gulerod (60 g)
1 spsk. sukker	100 g hvidkål (ca. 2 dl)
	persille

Creme fraichen smages til med citronsaft, sukker og revet muskatblomme. Heri vendes den groftrevne gulerod og den meget fintsnittede hvidkål. Ved serveringen drysses lidt hakket persille over. Serveres til en kødret.

Rødkål-æblesalat

1 bægere creme fraiche (180 ml)	1½ spsk. revet peberrod
2 spsk. citronsaft	1 æble (100 g)
1 spsk. sukker	100 g rødkål (ca. 2 dl)

Creme fraichen smages til med citronsaft, sukker og revet peberrod. Heri vendes groftrevet æble og meget fintsnittet rødkål. Serveres til en kødret.

Champignonssalat

1 bægere creme fraiche (180 ml)	100 g champignoner
1 spsk. citronsaft	1 challofføl
1 tsk. salt	1 salathoved
1 tsk. sukker	2 hårdkogte æg

Bland creme fraichen med citronsaft, salt og sukker. Stil blandingen i køleskabet. De rengjorte champignoner og løget skæres i tynde skiver. En skål fores med de skyllede, tørrede salatblade. Lige inden serveringen vendes champignoner og løg i salatsaucen og den anrettes i en skål. Hakkede, hårdkogte æg drysses over. Serveres til stegte fiske- og kødretter.



Rå hvidkålssalat

1½ dl tykmælk	¼ tsk. friskkværnet peber
3 spsk. kvark naturel (5 el. 45%) eller 3 spsk. mayonnaise	⅛ tsk. paprika
2-3 spsk. esdragoneddike	⅛ tsk. sellerisalt
2 spsk. sukker	¼ tsk. kommen
(kan evt. udelades)	1½ spsk. fintklippet purløg
½ tsk. salt	½ kg hvidkål (ca. ¼ hoved)

Tykmælken blandes med kvark eller mayonnaise og smages til med krydderier. (Kommen stødes i morteren). Purløg tilsættes. Hvidkålen snittes fint og vendes i marinaden. Står og trækker en halv times tid. Serveres til frikadeller eller lignende.

Æble-sellerisalat

2 dl ymer	125 g selleri
1 spsk. sukker	125 g syrligt æble
1 spsk. citronsaft	(ca. 1 stk.)

Ymeren smages til med sukker og citronsaft. Selleri og æble skrælles, og rives på den grove del af råkostjernet. Blandes straks i ymerblandingen.

NB. Når selleri fås med top på, kan lidt af det grønne hakkes og drysses over salaten.

Hvidkål-peberrodssalat

2 dl piskefløde	1 spsk. citronsaft
ca. 2 dl fintsnittet rå hvidkål	¼ tsk. salt
revet peberrod	2 tsk. sukker

Fløden piskes ikke for stiv. Bland kålen i flødeskummet. Smag til med peberrod, citronsaft, salt og sukker. Lad salaten trække i 10 min. på et koldt sted, og server den med kolde skiver sprængt oksekød.

Tips

I mange af råkostsalaterne er der tilsat citronsaft for at få en lidt syrligere smag frem, og derfor er dressingen smagt til med sukker.

Er man imod sukker, som **smagsingrediens** i salaterne, kan dette undgås, forudsat man også udelader citronsaften.



Rosenkål-æblesalat

¼ kg rosenkål	½ tsk. sennep
2 æbler	2 spsk. sukker
½ citron	2 dl piskefløde
½ appelsin	

Rosenkålen snittes fint, æblerne rives på det grove råkøstjern. Saften af ½ citron og ½ appelsin kommer over. Det hele blandes i det knapt stive flødeskum, der er smagt til med sennep og sukker. Denne salat kan serveres til en kødret.



Ostesalat

100 g mayonnaise	1 dl piskefløde eller
½ tsk. fransk sennep	crème fraîche
1 tsk. karry	125 g mild ost (Danbo)
½ tsk. revet løg	50 g skinke
citronsaft (kun lidt, hvis	2 tomater
der anvendes crème fraîche)	¼ agurk

Mayonnaisen smages til med krydderier og løg. Flødeskum eller crème fraîche blandes i. Ost, skinke, tomater og agurk skæres i terninger. (Tomaterne må henstå i en sigte et stykke tid, så væden kan løbe fra). Alt vendes i mayonnaisen, og salaten anrettes i en skål. Drysses evt. med lidt paprika og pyntes med agurkeryttre.



Varm kartoffelsalat (4-5 pers.)

1 kg aspargeskartofler	1 tsk. salt
50 g smør	¼ tsk. peber
½ dl vand	75 g løg
1 dl eddike	4 dl piskefløde
2 spsk. sukker	

Kartoflerne vaskes, koges, pilles, afkøles og skæres i tynde skiver. Smør, vand, eddike, sukker, salt og peber bringes i kog. I denne lage koges de flintsnittede løg i ca. 10 min., eller til de er klare. Kartoffelskiverne varmes igennem i gryden. Tilsættes den kogende piskefløde. Kartoffelsalaten smages til og er nu klar til servering.

Hvis ovennævnte fremgangsmåde følges, skiller salaten ikke. Hertil serveres f.eks. frikadeller eller medisterpølse.



Krabbesalat (6 pers.)

1 bæg creme fraiche (180 ml)	1 ds. krabbeklør
1½ spsk. ravigottesauce	1 ds. aspargessnitter (225 g)
1 tsk. det tredje krydderi	4 tomater skåret i både
½ tsk. salt	salatblade i strimler
1 spsk. sukker	1 bdt. dild
1½ spsk. citronsaft	—
flødeskum af 1 dl piskefløde	fløtes smør

Creme fraichen smages til med krydderier og derefter vendes letpisket flødeskum i. Sauce serveres kold til krabbekød lagt lagvis med aspargessnitter, tomatbåde, strimlet salat og dildkviste. Krabbesalaten serveres som forret med fløtes og koldt smør til.



Smørrebrød med oste

Til smørrebrød anvendes usødet brød.

Ostesmørrebrød som vist på billedet: Øverste række fra venstre:

Brie med rød og grøn peber
 Svenbo med valnødder
 Rygeost med radiser
 Danablu med blå druer
 Løgeost med rå løg og purøg
 Esrom med tomat
 Camembert med karse
 Danbo med æble
 Castello blå med pære

nederste række fra venstre:

Maribo (gammelost) med sky og brændkarse
 Duet
 Samse med pære
 Likørrulle
 Revet ost med agurk
 Peberost
 Havarti med rød peber
 Peberost med grøn peber
 Mycella med grønne druer



Osteomelet (4 pers.)

6 æg	1/4 tsk. friskkværnet peber
2 dl kaffefløde	150 g revet ost (Danbo)
1/2 tsk. salt	50 g smør

Æggeblommer, fløde, salt og peber piskes let sammen. Halvdelen af den revne ost blandes i. Hviderne piskes stive og vendes forsigtigt i. Æggemassen hældes i en pande med smeltet smør. Et glaslåg (eller omvendt fad) lægges over panden og omeletmassen stivner ved svag varme, ca. 10 min. Herefter drysses resten af den revne ost over, og omeletten bager videre 10 min. Ved serveringen foldes omeletten sammen på et fad og serveres straks.



Ostesoufflé (5 pers.)

2 1/2 dl kaffefløde	Svenbo
50 g mel	5 æg
25 g smør	—
1/2 tsk. salt	syltede ingefær
1/4 tsk. friskkværnet peber	smør
150 g revet ost (Samsoe og	

Fløden og melet røres til en jævning i en gryde. Derefter tilsættes smørret, og alt koges godt igennem under omrøring. Salt, peber og den revne ost tilsættes, og når osten er smeltet, tages gryden af varmen. Æggeblommerne røres i af 2 gange og til sidst vendes de stiftpiskede hvider i. Dejen hældes i et smurt gratinfad og bages ved 180° i ca. 45 min. Ostesouffléen serveres straks med syltede ingefær og koldt smør.



Ostefondue (4 pers.)

1 fed hvidløg	1 spsk. snaps
4 dl hvidvin	¼ tsk. friskkværnet peber
4 tsk. citronsaft	¼ tsk. paprika
350 g Svenbo	—
350 g Samso	franskbrødsterninger
1 spsk. maizenamel	

En fonduegryde gnides indvendig med hvidløg. Hvidvin og citronsaft hældes i og varmes op, næsten til kogepunktet over et fyrfad.

Under stadig piskning og ved svag varme tilsættes den fintrevne ost ad 3-4 gange. Der piskes til ostemassen er helt glat og lige netop kommet i kog.

Maizenamel røres ud i snapsen og tilsættes. Fonduen koges igennem et par minutter. Smages til med peber og paprika. Til ostefondue serveres franskbrød skåret i ret store terninger. Ostefondue kan tilberedes i en gryde og omhældes til en fonduegryde ved serveringen.

Fondue betyder ifølge ordbogen »røræg med ost« eller »schweizisk osteret med vin«. Nu forstår ordbøger sig ganske vist meget på oversættelser, men kun lidt på gæstebud. Fon-

due betyder også fredeligt samvær, hyggeligt selskab, problemfrit invitation – kort sagt: En lille fest i hverdagen, som let lader sig improvisere uden forudgående besked, fordi det er nemt og overkommeligt.

Fonduen serveres på fyrfadet. Alt er parat: En kurvfuld brødsterninger eller andet brød med megen skorpe, evt. ristet brød, samt te eller hvidvin, og til hver gæst en tallerken med fonduegaffel. Under måltidet vil et glas snaps gøre godt. Fonduegryden står på fyrfadet midt på bordet, hvor den skal koge sagte videre. Og nu kan det intime måltid begynde. Hver enkelt spidder et stykke brød på sin gaffel og rører rundt i den duftende ostemasse, indtil brødet er godt overtrukket. Hvis der røres kraftigt til bunds, bibeholder fonduen sin rette konsistens. Til fondue knytter sig i øvrigt den skik, at hvis en herre taber sit brød eller kød i gryden, skal han give en drink til hele selskabet. Er det en dame, der er så »uheldig«, må hun pænt aflevere et kys til de tilstedeværende herrer!

Smørstegte Camembert oste

Hertil anvendes umodne og kolde Camembert oste i trekanter, som vendes i sammenpisket æg og derefter i rasp, så det dækker alle sider. Herefter kommes smør på panden, og når skummet er højest, lægges Camembert ostene i og brunes på alle sider. Under bruningen vendes ostene forsigtigt med 2 træspatler. Har man runde eller halvmåneformede Camembert, som er for store til en portionsanretning, kan disse paneres og brunes hele og deles ud i passende portioner ved bordet. Smørstegte Camembert serveres rygende varme med ristet franskbrød og koldt smør til, som afslutning på en frokost eller middag eller som natmad. Som tilbehør kan serveres f.eks. grøn salat, tomater, radiser eller solbærsyltetøj.

NB. Små runde eller trekantede Brie oste kan steges på samme måde.

(Se billede side 33).

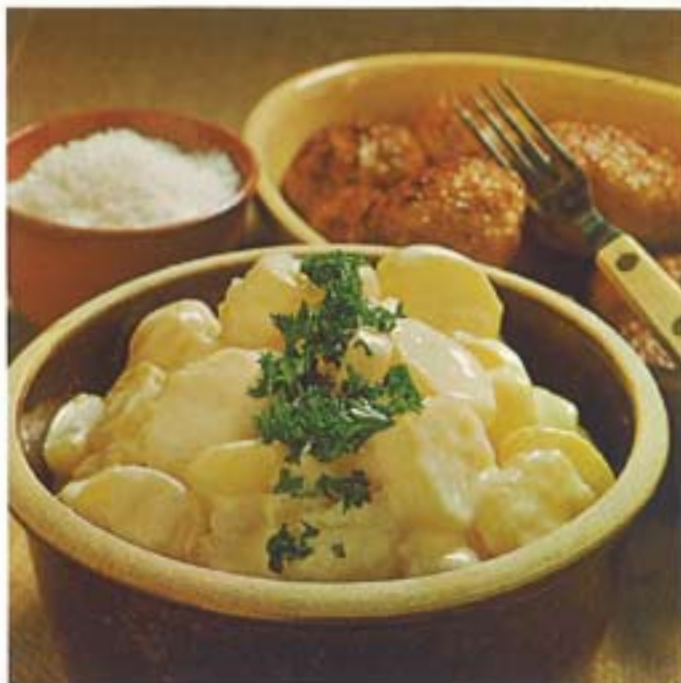




Varm ostesandwich

2 tynde skiver franskbrød	æg
15 g smør	rasp
40 g ost (Mozzarella, Danbo eller Samso)	smør

Franskbrødsiverne smøres med smør og lægges sammen om osteskiiven. Sandwichen vendes i sammenpisket æg og derefter i rasp. Brunnes i smør på en pande til osten er smeltet. Spises straks. Serveres til aftente eller som natmad.



Stuede kartofler (4-5 pers.)

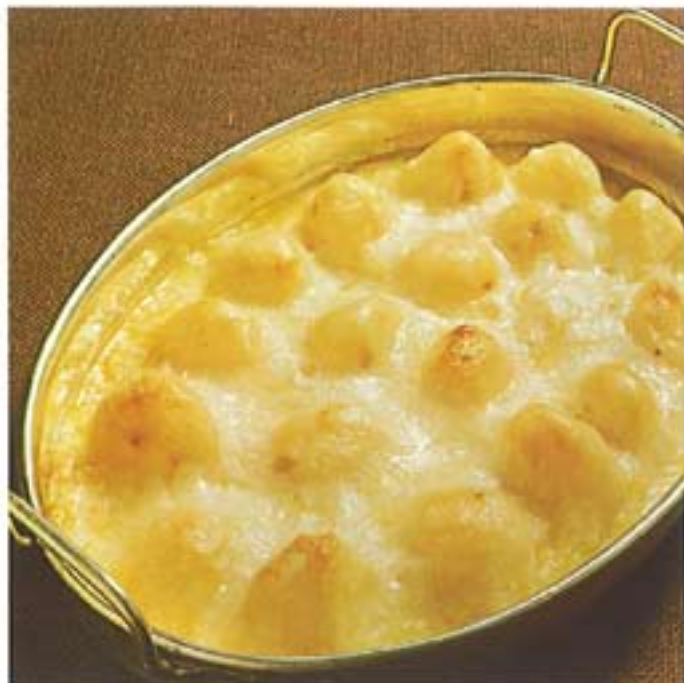
1 kg små kartofler	1½ tsk. salt
50 g smør	½ tsk. det tredje krydderi
2 spsk. vand	—
4 dl mælk eller kaffefløde	persille

Kartoflerne vaskes, koges, pilles, afkøles og skæres i skiver. Smør og vand gives et opkog, hvorefter de øvrige ingredienser kommes i sammen med kartoflerne og det hele varmes godt. Hakket persille drysses over ved serveringen.



Ovnbagte kartofler

Mellemstore ensartede kartofler skrubbes godt og aftørres, lægges i et ildfast fad eller bradepande med et tykt lag groft salt. Smøres med smeltet smør og bages i ovn ved 250° i 40–45 min. Kartoflerne tages ud, der skæres et kryds i hver, og man klemmer lidt om dem. Serveres med koldt smør eller creme fraiche til, samt groft salt.



Bagte kartofler med ost (3–4 pers.)

6 mellemstore kartofler (ca. 550 g)	½ tsk. salt
1 spsk. smør	200 g Danbo 30%

Kartoflerne skrælles og halveres på tværs. Anbringes med skærefladen nedad i et ildfast fad. Kartoflerne pensles med smeltet smør, drysses med salt og sættes i en 200° varm ovn i ca. 50 min. (mærk efter om kartoflerne er bagte.)

Osten skæres i tykke skiver og lægges over kartoflerne. Kartoflerne står endnu 10 min. i ovnen til osten er smeltet og gylden, men ikke brun. Serveres straks til en kødret f.eks. oksesteg.



Mocca dessert (5 pers.)

6 blade husblas	4 dl piskefløde
3 æg	—
75 g sukker (6 spsk.)	1 dl piskefløde til pynt
125 g kogechokolade	chokolademoccabønner
1 dl stærk kaffe eller	
1 tsk. pulverkaffe + vand	

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min. Æg og sukker piskes hvidt og skummende. Chokoladen rives og tilsættes. Den udblødte husblas smeltes i vandbad med det vand, der hænger ved. Kaffen hældes i, og den blandes i de sammenpiskede æg. Når det begynder at stivne, vendes den stiftpiskede fløde i. Moccadesserten fyldes i en glasskål. Pyntes med flødeskum og chokolademoccabønner.



Ymerfromage (4–5 pers.)

5 blade husblas	½ stang vanille
½ liter ymer eller tykmælk	2 dl piskefløde
50 g sukker (4 spsk.)	nødder
	blandede frugter

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min., tages op med det vand, der hænger ved. Udblødningsvandet hældes bort, og husblasen kommer tilbage i skålen og smeltes i vandbad. Ymeren røres med sukker og kornene af ½ stang vanille, lidt af ymeren kommer i den smeltede husblas, og det hele hældes tilbage i ymerblandingen. Fløden piskes stiv og vendes i til sidst. Fromagen hældes i en glasskål, der stilles koldt nogle timer før serveringen. Pyntes med hakkede nødder og serveres evt. med en frugtsalat, der kan bestå af en dåse blandede frugter, tilsat bananskiver og halve, udstenede druer eller anden frisk frugt. Ymerfromagen kan også laves i en randform, der vendes og fyldes med frugter. Der tilsættes da et ekstra blad husblas.



Romfromage (6 pers.)

4 blade husblas	50 g sukker (4 spsk.)
50 g mandler	¼ dl rom
½ liter piskefløde	—
	kirsebær

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min. Mandlerne skoldes, smuttes og skæres i strimler. Den udblødte husblas smeltes i vandbad med det vand, der hænger ved. Fløden piskes – ikke for stiv. Mandler og sukker blandes i sammen med den smeltede husblas, der er tilsat rom. Når fromagen begynder at stivne hældes den i en skål, der stilles koldt til serveringen. Kan pyntes med kirsebær eller serveres med kirsebær-sauce.

Tips

Når der bruges husblas i desserter, hvor der er et flydende smagsstof som f.eks. i fromager med rom – sherry – citron – appelsin – kirsebær o.l., er det en god regel altid at hælde smagsstoffet op i den smeltede husblas, før den kommer i fromagen. Derved undgår man trevler og klumper.



Hindbærdessert (6 pers.)

3 blade husblas	3½ dl piskefløde
12–14 stk. makroner	3 spsk. sukker
(ca. 100 g)	3 spsk. sherry
1 pk. dybfrosne hindbær	
med sukker (ca. 230 g)	

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min. Makronerne knuses og lægges i en glasskål. De optøede hindbær hældes over (lidt af bærrene tages fra til pynt). Makroner og hindbær skal nu stå og trække lidt. Den udblødte husblas smeltes i vandbad med det vand, der hænger ved, når den trækkes op af udblødningsvandet. Fløden piskes – ikke for stiv og sukkeret vendes i, hvorefter den smeltede husblas, der er tilsat sherry blandes i. Fromagen lægges over hindbærrene. Desserten serveres kold pyntet med hele hindbær.



Kirsebærtrifli (4–5 pers.)

5 makroner	½ liter ymer eller tykmælk
1½ spsk. sherry	35 g sukker (3 spsk.)
150 g syltede kirsebær	3 blade husblas
¼ liter piskefløde	½ dl kirsebærssaft

Makronerne lægges i bunden af en lav skål, sherryen hældes over og derefter kirsebærrene. Fløden piskes. Lidt af flødeskummet tages fra til pynt, og resten vendes i ymeren, der er blandet med sukker.

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min. Trækkes op af vandet og smeltes i vandbad med det vand, der hænger ved. Kirsebærssaften kommes i husblasen, og det hele vendes i fløde-ymerblandingen. Der omrøres en gang imellem, til det begynder at stivne.

Når flødeblandingen er halvstivnet hældes den over. Stilles tildækket i køleskab et par timer og pyntes med flødeskum lige før serveringen.



Yoghurtfromage (6 pers.)

6 blade husblas	4 æggeghvider
1 dl kirsebærssaft eller -vin	50 g sukker
3½ dl yoghurt naturel	—
1 dl syltede kirsebær uden saft	2 dl piskefløde

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min., trækkes op af vandet og smeltes i vandbad med det vand, der hænger ved. Kirsebærssaften kommes i. Yoghurten blandes med kirsebærrene. Den smeltede husblas tilsættes. Æggeghviderne piskes, og lige før de er helt stive vendes sukkeret i. Blandes i yoghurten når den begynder at stivne. Desserten hældes i en skål eller portionsglas, stilles koldt og pyntes med flødeskum før serveringen.



Æbler i yoghurtcreme (6–8 pers.)

4 faste æbler, f.eks. cox orange	3½ dl yoghurt naturel
2 æggeblommer	2 dl piskefløde
4 spsk. sukker	8 store makroner
1 tsk. vanillesukker (eller kornene af ⅓ stang)	25 g mandler
	15 g smør

Æblerne skrællles, halveres og kærnehuset udbores. Koges i en sukkerlage (2 dl vand og 2 spsk. sukker) og afkøles. Æggeblommer, sukker og vanille piskes godt. Yoghurten vendes forsigtigt i sammen med flødeskummet. Cremen hældes ud på et fad med kant eller i portionsglas. De hele makroner fordeles over cremen og over hver makron lægges så de halve æbler, med den hvælvede side opad. Mandler, der er smuttet, skåret i flager og ristet lysebrune i lidt smør, drysses over.



Mandelbudding (4 pers.)

2 bægre 45% kvark	1 bitter mandel (kan udelades)
75 g sukker (6 spsk.)	3 blade husblas
kornene af ⅓ stang vanille	2 dl piskefløde
25 g søde mandler	—
	kirsebær

Kvarken røres op med sukker, vanillekorn, smuttede søde mandler skåret i strimler samt den bitre mandel, der er revet fint. Husblasen udblødes i koldt vand i 5 min. smeltes i vandbad og røres i kvarken. Den piskede fløde vendes forsigtigt i. Buddingen hældes i en glasskål eller portionsglas. Serveres med kirsebærsauce til.



Vanillebudding (4–5 pers.)

7 blade husblas	3½ dl piskefløde
3½ dl mælk	—
½ stang vanille	1 glas syltede kirsebær
3 æg	(375 g)
125 g sukker (1½ dl)	2 tsk. kartoffelmel

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min. Mælken bringes i kog med den flækkede vanille. Æggene piskes godt med sukkeret. Halvdelen af den kogende mælk hældes op i æggene under piskning, det hele hældes i gryden med mælk og varmes op, til cremen bliver jævn – må ikke koge. Husblasen trækkes op af vandet og tilsættes. Vanillestangen tages op. Fløden piskes og vendes i buddingen, når den begynder at stivne. Buddingen hældes i en skål eller buddingform, stilles koldt nogle timer og serveres med lun kirsebærsauce. De syltede kirsebær med saft varmes op til kogepunktet. Gryden tages væk fra varmen, og kartoffelmælet, der er udrørt med lidt koldt vand, tilsættes.



Forårsdessert (4 pers.)

ca. 250 g dybfrosne hindbær	3½ dl yoghurt naturel
1 spsk. sukker	1 dl piskefløde
kornene af ½ stang vanille	

Bærrene optøes, og nogle af de pæneste tages fra til pynt. Resten moses ud med sukker og vanille. Yoghurten vendes i hindbærrene og til sidst blandes den stivpiskede fløde i. Stilles køligt inden serveringen i skål eller portionsglas. Pyntes med hele bær.

Tips

Det er lettest at piske flødeskum, hvis man sørger for, at piskefløden er godt afkolet, og at skålen og piskeriset man bruger også er gennemkolde. Det er også vigtigt, at man har en god skål, d.v.s. gerne en stor ret åben skål, for at der kan komme luft til fløden under piskningen. Fløde kan piskes så det færdige flødeskum fylder op mod det dobbelte af piskefløden, og jo koldere fløden er, des mere fylder flødeskummet.



Fløderand (6–7 pers.)

8 blade husblas	½ liter piskefløde
½ liter mælk	—
½ stang vanille	friske eller dybfrosne
75 g sukker (6 spsk.)	jordbær
65 g mandler	

Husblasen sættes i blød i koldt vand i 5 min. Mælken koges med den flækkede vanillestang og sukker. Når der er slukket for gryden, blandes de udblødte husblas i sammen med smuttede, hakkede mandler. Fløden piskes stiv og vendes i, når mælken er afkølet. Det hele hældes i en randform, der stilles i køleskabet nogle timer. Lige før serveringen vendes fløderanden ud på et fad, og fyldes med hele jordbær.

Tips

Fløderand kan glimrende laves dagen i forvejen, men der tilsættes da kun 7 blade husblas. Desserten egner sig derimod ikke til dybfrysning.



Hindbærmousse (8 pers.)

500 g hindbær	5 dl piskefløde
100 g sukker	

Bærrene moses med en gaffel og blandes med sukkeret. Fløden piskes og blandes med de mosede bær. Anrettes i portionsglas eller en skål og stilles tildækket i køleskab indtil serveringen.

NB. Anvendes der dybfrosne bær, der er tilsat sukker, skal bærrene først optøes, derefter moses og evt. tilsættes mere sukker.

Abrikosmousse (8 pers.)

125 g lyse abrikoser	100 g sukker
3 dl vand	4 dl piskefløde

Abrikoserne skylles og lægges i koldt vand ca. 1 døgn. Findeles på blender eller persillehækker med det vand der evt. ikke er opsuget. Blandes derefter med sukkeret. Fløden piskes og blandes forsigtigt med abrikoserne. Anrettes i portionsglas eller en skål og stilles tildækket i køleskab indtil serveringen.



Karamelrand med flødeis (6–8 pers.)

200 g sukker	1 spsk. sukker
2 dl vand	½ liter mælk
2 dl piskefløde	—
5 æg	1 liter vanilleis

Sukkeret brunes til karamel, og en randform beklædes med noget af karamellen. Resten af karamellen koges af med vand under omrøring til en tyk sirup, der afkøles. Blandes i flødeskummet lige før serveringen. Æggene piskes let sammen med sukker og mælk, og blandingen sies, inden den hældes i randformen. Sættes i vandbad i ovn ved 125° ca. 1 time. Afkøles, vendes og fyldes med is. Serveres med karamelsaucen til.



Makron-is (5–6 pers.)

10–12 makroner	15 g smør
¼ dl sherry	1 liter vanilleis
35 g mandler	2 dl piskefløde

Makronerne knuses let, overhældes med sherry og står ½ times tid og trækker. Mandlerne smuttes, snittes på langs og ristes lysebrune i smørret.

Isen skæres i skiver og toppes op på et fad, lagvis med makronerne.

Pyntes med flødeskum og ristede mandler.



Crêpes suzette (16 stk. – 4 pers.)

4 æg	1 dl vand
65 g mel (ca. 1 dl)	revet skal af 1 citron
2 dl piskefløde	100 g smeltet smør

Alle ingredienser røres sammen og dejen bages på en lille, tør pande. De foldes sammen 2 gange. Pandekagerne kan bages i god tid før serveringen.

Inde ved bordet eller umiddelbart før serveringen laves sauce i serveringspanden.

Sauce

100 g smør	50 g smuttede, hakkede mandler
80 g flormelis (1½ dl)	—
3 spsk. citrønsaft	—
1¼ dl appelsinsaft	2½ dl piskefløde

Smørret smeltes, flormelis og frugtsaft tilsættes og det hele koges godt ind til en tyk sauce. Pandekagerne varmes heri,

og drysses til sidst med hakkede mandler. Har man lyst, kan sauceen gøres ekstra god ved at komme 2 spsk. likør eller cognac i lige før serveringen. Serveres i panden med fløde-skum eller vanilleis til.

Tips

Pandekager bliver altid bedst, hvis man lader dejen hvile mindst en time, før den bages.

Mælk eller fløde i pandekagedejen, gør pandekagerne bløde og smidige, og er altså godt at bruge, hvis pandekagerne skal rulles sammen.

Vand eller øl (pilsner eller lys øl) i dejen gør pandekager sprøde og knasende.

Pandekager og æbleskiver er velegnet til dybfrysning, og det er en god ide, at bage en større portion pandekager på een gang, så der bliver nogle til nedfrysning.

De bagte pandekager rulles sammen og lægges i en al.bakke med frysefilm imellem lagene. Dæk bakken med al.låg, og frys dem. De frosne pandekager varmes i ovn ved 225° i 12–15 min., eller de varmes i smør på en pande.



Smørbirkes (16 stk.)

150 g smør	¼ liter mælk
500 g mel	100 g smør
1 tsk. salt	—
1 spsk. sukker	æggehvide
50 g gær	birkes

De 150 g smør smuldres i melet. Salt og sukker tilsættes. Gæren røres ud i den lunkne mælk og blandes i melet. Dejen æltes godt sammen, inden den forhæves 20 min. Udrulles i en aflang firkant på ca. 20×50 cm. På den ene lange halvdel smøres derefter blødgjort smør. Den anden halvdel foldes over og bukkes lidt ind under den smurte halvdel, så der bliver »lukkert«. Pensles med sammenpisket æggehvide, drysses med birkes og skæres ud i trekanter. Bages i ovn ved 200° i ca. 15 min. Halveres og smøres med smør.



Muffins (20 stk.)

150 g smør	375 g mel (ca. 6½ dl)
2 dl mælk	60 g sukker (5 spsk.)
2 æg	3 spsk. rosiner
50 g gær	

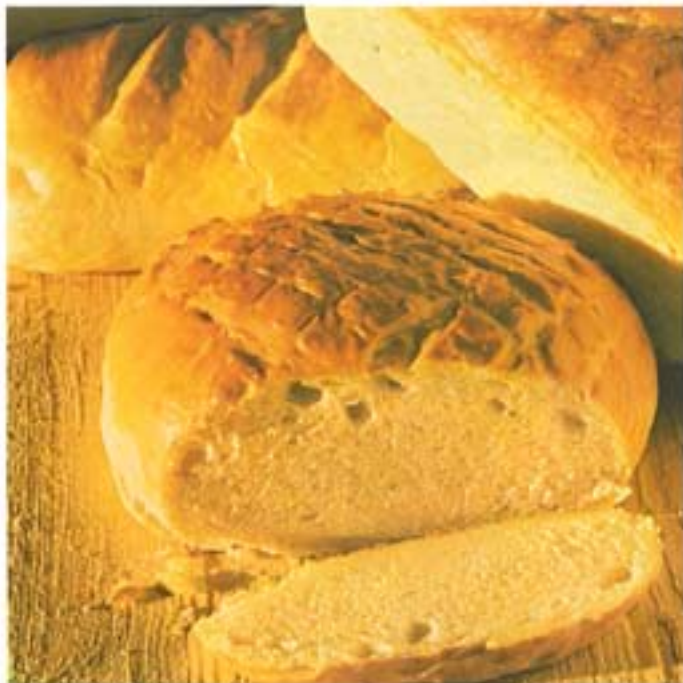
Smørret smeltes, mælk, æg og gær røres ud deri med dejskeen. Mel, sukker og rosiner tilsættes, og det hele slås godt igennem. Dejen fordeles i 20 smurte linseforme. De hævses, smøres med sammenpisket æg eller fløde og bages ved 200° i ca. 12–15 min. Halveres og smøres med smør.



Horn med smør (16 stk.)

100 g smør	400 g mel (ca. 7 dl)
1½ dl mælk	½ tsk. salt
1 æg	1 tsk. sukker
50 g gær	

Smørret smeltes, mælk, æg og gær piskes ud deri. Mel, salt og sukker tilsættes og det hele æltes godt igennem. Derefter deles dejen i 2 dele, og hver del rulles ud i en cirkel, som deles i 8 trekanter der rulles til horn fra den brede ende. De hæves, pensles med sammenpisket æg eller fløde og bages ved 225° i ca. 12 min. Halveres og smøres med smør.



Kvarkfranskbrød

40 g smør	2 tsk. salt
½ liter mælk	800–1000 g mel
50 g gær	200 g kvark naturel
2 tsk. sukker	5

Smørret smeltes, mælken tilsættes og gæren røres ud heri. Sukker, salt og ¼ af melet røres i, så dejen bliver lind, derefter røres kvarken i og derefter resten af melet. Dejen æltes, hæves ca. 25 min. og formes til 2 brød, der skal efterhæves på pladen 15 min. (Ønskes brødene bagt i form, anvendes der kun 800 g mel til opskriften). Pensles med sammenpisket æg eller fløde og bages ved 200° i ca. 35 min.



Kringle (10–12 stk.)

1 dl kold mælk	Fyld
¼ tsk. salt	50 g smør
½ spsk. sukker	50 g sukker (4 spsk.)
1 æg	lidt mandler
50 g gær	lidt rosiner
250 g mel (ca. 4 dl)	
175 g smør	

Den kolde mælk blandes med salt, sukker, æg, gær og $\frac{2}{3}$ af melet. (Resten af melet bruges ved udrulningen). Dejen rulles ud til en firkant (ca. 20×40 cm). Det kolde smør skæres i tynde skiver med ostehøvl. Fordeles på to trediedele af dejen. Denne foldes sammen i 3 lag, således at den del, der er uden smør, foldes ind først. Derefter foldes dejen sammen i 3 dele på den anden led. Denne udrulning og sammenlægning gentages 3 gange.

Dejen rulles nu ud i en lang strimmel på ca. ½ cm's tykkelse og 15 cm's bredde. Fyldet, der er rørt sammen, lægges på midten, og siderne foldes ind, så de mødes på midten. Dejen formes til kringle på en smurt plade. Stilles til hævnings ca. 20 min. Pensles med sammenpisket æg og stros med sukker. Bages ved 200° i ca. 20 min.



Chokoladetærte med nøddeflødeskum

150 g mørk chokolade	½ tsk. bagepulver
100 g smør	—
170 g sukker (2 dl)	3 dl piskefløde
4 æg	2 spsk. kold, stærk kaffe
½ dl mel	1 dl nødekerner
½ dl kartoffelmel	høvlet chokolade

Chokoladen brækkes i stykker og smeltes i en dyb tallerken over en gryde med kogende vand. Smør og sukker røres hvidt. Æggeblommerne samt den smeltede chokolade blandes heri. Mel og kartoffelmel samt bagepulver sigtes i, og de stivpiskede hvider vendes i af 2 gange. Dejen fyldes i en smurt springform, der er drysset med rasp. Kagen bages ved 175° i ca. 45 min. Lige før serveringen lægges flødeskum, der er blandet med stærk kaffe, over kagen. Pyntes med hakkede nødekerner og høvlet chokolade. Kagen smager bedst, hvis den bages dagen før den skal serveres.



Toscakage

2 æg	Mandelfyl
125 g sukker (1½ dl)	50 g smør
100 g smør	50 g mandler
revet skal og saft af	50 g sukker (4 spsk.)
1 citron (2 spsk.)	1 spsk. mel
2 spsk. piskefløde	1 tsk. fløde
100 g mel (ca. 1¾ dl)	
1 tsk. bagepulver	

Æggene piskes skummende med sukkeret, smørret smeltes og kommes i, derefter citron, fløde, mel og bagepulver. Det hele røres godt sammen og kommes i en springform, der er smurt med smør. Bages 20 min. ved svag varme, ca. 150°. Dækkes derefter med mandelfyllet, der er tilberedt på følgende måde: Smørret smeltes, mandlerne smuttes, hakkes og blandes i sammen med de øvrige ingredienser. Det hele får et opkog, lige inden det kommes på kagen, der nu bager videre, til den er lysebrun. Bagetiden er ca. 45 min. i alt.



Herregårdsæblekage

175 g smør	75 g sukker (6 spsk.)
250 g mel (ca. 4 dl)	75 g rosiner
1 knsp. salt	25 g hakkede mandler
100 g sukker (1¼ dl)	Remonce
1 æg	75 g smør
2 spsk. fløde	75 g sukker (6 spsk.)
	25 g hakkede mandler
Fyl	—
1 kg æbler	2½ dl piskefløde

Smørret smuldreres i melet, salt, sukker, æg og fløde kommes i, og det hele æltes sammen. Dejen hviler koldt i ca. 1 time eller mere, før den rulles ud i 1/3 cm's tykkelse, og skæres ud i to runde kager på størrelse med en springform. Den ene kage anvendes som låg, den anden lægges i bunden af springformen, der også beklædes på siden med resten af dejen. Æblerne skrælles og skæres i tynde skiver, hvorefter de lægges i springformen og drysses over med sukker, rosiner og hakkede mandler. »Låget« lægges over æblerne og presses til i kanten. Remoncen, d.v.s. smør, sukker og hakkede mandler, røres hvidt, fordeles på låget, inden det prikkes med en gaffel hist og her. Bages i ovn ved 200° i ca. 1 time. Kagen serveres lunken med kold flødeskum til.



Karolines kvarkkage

125 g smør	1 tsk. bagepulver
125 g sukker (1½ dl)	1 tsk. vanillesukker
4 æg	50 g rosiner
250 g kvark naturel (5%)	revet skal og saft af ½ citron (2 spsk.)
2 spsk. hvede- eller maizenamel	30 g mandler

Smør og sukker røres godt, æggeblommer og kvark tilsættes lidt efter lidt. Mel, bagepulver og vanillesukker røres i sammen med rosiner, citronsaft og revet citronskal. Til sidst vendes de stiftpiskede hvider i. Dejen fyldes i en smurt springform og bages straks ved 170° i ca. 50–60 min. Ved serveringen pyntes kagen med snittede mandler. Serveres til kaffe eller te. Kagen skal være fugtig. Smager dejlig frisk.



Kanel-lagkage

125 g smør	3 dl piskefløde
100 g sukker (1¼ dl)	100 g mørk chokolade
1 lille æg	1 spsk. smør
1½ tsk. kanel	2 spsk. kogende vand
125 g mel (ca. 2 dl)	mandler

Smør, sukker og æg røres godt, inden kanel og mel blandes i. Dejen fordeles i 3 lagkageforme, der er smurt med smør. Bundene bages ved 225° i ca. 8 min. Når kagen skal serveres, lægges bundene sammen med iskoldt flødeskum af 3 dl piskefløde. Det øverste lag overtrækkes med chokolade inden kagen lægges sammen. Hertil smeltes chokolade, i vandbad med 1 spsk. smør og 2 spsk. kogende vand. Kagen pyntes med mandler eller valnødder.



Chokoladetoppe (ca. 100 stk.)

150 g smør	200 g mel (ca. 3½ dl)
50 g sukker (4 spsk.)	½ tsk. natron
100 g lys farin (ca. 1½ dl)	50 g nøddekerner
1 tsk. vanillesukker	½ plade mørk chokolade
1 æg	(75 g)

Smørret blødgøres og røres sammen med sukker, farin, vanillesukker og æg. Mel og natron sigtes i, derefter blandes de grofthakkede nødder samt den grofthakkede chokolade i, og dejen æltes sammen. Dejen sættes på plade, med god afstand, i små toppe med 2 teskeer. Bages ved 200° i 8–10 min.

Brune kager (ca. 400 stk.)

500 g smør	25 g kanel
450 g sukker (ca. 5 dl)	75 g pomeransskal
250 g lys sirup	100 g mandler
15 g potaske	1 kg mel
1 brev nelliker = 8 g	

Smør, sukker og sirup varmes op under omrøring til det syder i kanten. Fjernes fra varmen. Potasken udrøres i lidt koldt vand og tilsættes. Krydderierne drysses i sammen med hakket pomeransskal og smuttede mandler, der er snittet groft på langs. Massen afkøles, til den er håndvarm, og melet æltes i. Dejen trilles i tykke pølser, som lægges koldt nogle timer eller dage, som det passer bedst. Udskæres i tynde kager og bages ved 180° i 6–8 min.

Julekys (ca. 100 stk.)

Mørdej	Marengsmasse
180 g smør	3 æggehvider
250 g mel (ca. 4½ dl)	120 g sukker (ca. 1½ dl)
80 g flormelis (ca. 1½ dl)	150 g fin kokosmel
2 æggeblommer	

Smørret smuldreres i melet, hvorefter dejen æltes let sammen med flormelis og æggeblommer. Afkøles og rulles meget tyndt ud. Udstikkes i runde kager (ca. 4 cm i diameter), som sættes på en plade. Derefter piskes æggehviderne stive, halvdelen af sukkeret kommes i og der piskes kraftigt et øjeblik, hvorefter resten af sukkeret og kokosmel vendes forsigtigt i. Marengsmassen sættes med et par teskeer i små toppe på kagerne, der bages ved 200° i 8–10 min.



Specier (ca. 110 stk.)

½ dl mandler	150 g flormelis (3 dl)
400 g smør	groft sukker
500 g mel	

Mandlerne vaskes og snittes på langs. De skal ikke smuttes. De øvrige ingredienser æltes sammen, og dejen trilles i tykke pølser, der rulles i groft sukker. Pølserne står til næste dag i køleskabet, og skæres derefter i ret tykke skiver, evt. på brødmaskine. Kagerne lægges på en bageplade og pyntes med mandelsplitterne. Bages, til de er lysebrune i kanten, ved 200°.

NB. Dejen kan fryses efter at være formet til pølser.



Vafler med creme fraiche og solbærsyltetøj (ca. 40 hjerter)

3 æg	1 dl øl
250 g hvedemel	revet skal af ½ citron
½ tsk. groft salt	50 g smør
1 tsk. sukker	—
1½ tsk. bagepulver	3–4 dl creme fraiche
1½ dl mælk	solbærsyltetøj

Pisk hviderne stive. Bland mel, salt, sukker og bagepulver i en skål. Kom mælk og øl i og pisk det sammen. Tilsæt æggeblommer og revet citronskal. Smelt smørret og hæld det i dejen.

Vend de piskede hvider i dejen til sidst.

Varm vaffeljernet godt igennem. Kom lidt smør på til første hold vafler. Hæld lidt dej på, men pas på, at jernet ikke er dækket helt. Luk jernet sammen, og bag vaflerne lysebrune på begge sider.

Server vaflerne varme med kold creme fraiche og solbærsyltetøj til.



Cremeboller (20 stk.)

¼ liter kold mælk	1 tsk. kardemomme
1 æg	ca. 500 g mel
1 spsk. sukker	400 g koldt smør
50 g gær	

Mælk, æg, sukker, gær og kardemomme røres sammen med de to trediedele af melet. Med resten af melet udrulles dejen til en firkant på ca. ½ cm's tykkelse. Smørret skæres i tynde skiver, der fordeles på ⅔ af dejen. Denne foldes sammen i 3 lag, således at den del, der er uden fedtstof, foldes først ind, derefter foldes dejen sammen på den anden led. Dejen udrulles igen og foldes sammen på samme måde 2 gange, dog uden smør. Efter sidste udrulning skæres dejen ud i stykker på ca. 10×10 cm, og der lægges 1 tsk. kagecreme på hver. Dejen samles om fyldet og formes til boller, som stilles på pladen med sammenføjerne nedad. Bollerne stilles til hævnning et lunt sted ca. ½ time og bages derefter ved 250°, til de er gyldne, ca. 10–15 min. Bollerne dyppes, mens de endnu er varme i smeltet smør på oversiden, og derefter i stødt melis.

Kagecreme

2 æg	3 dl mælk
3 spsk. sukker	½ stang vanille
3 spsk. mel	

Alle ingredienser blandes sammen i en gryde og koges igennem under piskning.

Variation

Har man lyst til en variation af samme dej, kan en del af den formes som spandauere.

Hertil skæres dejen ud som til cremeboller. Kagecreme og syltetøj lægges på, og de 4 hjørner samles mod midten. Pensles med sammenpisket æg før bagningen.

Cremebollerne kan også laves med mindre smør, f. eks. 250 g i stedet for 400 g, men bollerne bliver da ikke bladet som wienerbrød.

Tips

Hvis man bruger bagepapir, er man fri for både at smøre pladen og vaske den af.

Sæt altid bagværket på den rigtige rille i ovnen. Højt bagværk som f.eks. franskbrød sættes på nederste ovnrille.

Mindre bagværk som boller o.l. sættes på midterste ovnrille, og småkager på øverste ovnrille.

Lad altid bagværk afkøle på en bagerist, så det bevarer den sprøde skorpe.



Milk-shake for børn og voksne

FOR BØRN

Jordbærmælk (1 glas)

2 spsk. vanilleis
½ dl jordbærsaft
2 dl sødmælk

Golden (1 glas)

¾ dl appelsinsaft
2 dl kærnemælk
evt. sukker
pynt:
—
1 appelsinrytter

FOR VOKSNE

Bel-Ami (3 glas)

2 spsk. vanilleis
½ dl cognac
½ dl abrikoslikør
3 dl kaffefløde

Hvid drøm (3 glas)

2 spsk. vanilleis
½ dl gin
½ dl hvid cacao likør
3 dl kaffefløde

Vanilleis og smagsstof kommer i mælken eller fløden. Det hele rystes eller piskes, til det er ensartet. Af redskaber kan anvendes: piskeris, hjulpisker, el-pisker eller blender. Milk-shakes serveres afkølede i høje glas med sugerør.

Cacaomælk

Til børnefødselsdag er cacaomælk et festligt traktement. Cacaomælk kan serveres som den er, lige fra bægernet, kartonen eller flasken, eller den kan anrettes i høje glas med sugerør, hvori der er anbragt et flag. Vil man gøre noget ekstra ud af festligheden, kan der i sidste øjeblik lægges en skefuld vanilleis i glasset.

Cacaomælken er beregnet til at drikkes kold men kan glimrende varmes op og serveres som varm cacao. Hvis 25 g mørk chokolade smeltes i ½ liter varm cacaomælk bliver smagen i den varme cacao mere fyldig.

Cacaomælk indeholder mange vigtige næringsstoffer, og er derfor både en sund og meget velsmagende drik.

Cacaomælk er fremstillet af homogeniseret sødmælk, tilsat cacao, sukker og stabilisator, sidstnævnte bevirker, at sukker og cacao holder sig flydende i mælken, så man undgår bundfald. Lavpasteuriseret cacaomælk er holdbar 1 uge i køleskab beregnet fra den påtrykte varmebehandlingsdato.

UHT cacaomælk (UHT = ultra-høj-temperatur)

er i uåbnet emballage holdbar i køleskab 3 mdr. beregnet fra den påtrykte produktionsdato.

Steriliseret cacaomælk

er i uåbnet emballage holdbar i køleskab 3 mdr. beregnet fra den påtrykte produktionsdato.

Tips

Der fås forskellige færdige mælkedrikke fra mejerierne, bl.a. mælk med citronsmag, der kun indeholder 0,5% fedt pr. 100 g.

Denne mælk er velegnet til mellemmåltid, og er en sund læskedrik.

Mange steder fås yoghurt med saft, enten appelsin- jordbær- solbær- eller kirsebærsaft.

Konsistensen på yoghurt med saft varierer. Nogle kan drikkes som milkshake i glas, medens andre spises som frugt-yoghurt med ske.

Alle variationer er velegnede til morgenmad, til et let mellemmåltid eller som afslutning på middagen.



Mocca Milk-shake med sherry (1 glas)

2 spsk. vanilleis	1½ tsk. sukker
¼ dl sherry	2 dl sødmælk
1 tsk. pulverkaffe	

Det hele piskes sammen med piskeris eller blender. Serveres med det samme i høje glas med sugerør.

Chokolade Special (1 glas)

2 dl kold cacaomælk	flødeskum
4 spsk. vanilleis	mandler
1 tsk. pulverkaffe	

Cacaomælken, halvdelen af isen og pulverkaffen blendes eller piskes sammen. Hældes i et højt glas og resten af isen kommes i. Pyntes med flødeskum og mandler.



Irish Coffee

I et Irish Coffee glas kommes 2–4 spsk. whisky (helst irsk) og 1–2 tsk. puddersukker efter smag. Glasset fyldes ¾ op med stærk kaffe og der røres til sukkeret er smeltet. Glasset fyldes op med 2–3 spsk. letpisket flødeskum. Derefter røres ikke mere.

Kakao

2 spsk. smør	7 dl mælk
1 dl kakao	sukker
1 dl vand	2 dl piskefløde

Smørret smeltes i en tykbundet gryde. Heri kommes kakaoen, og dette røres godt sammen som til en afbagning. Vand og mælk spædes i lidt efter lidt under piskning til kakaoen er i kog. Smages til med sukker. Kakaoen serveres varm med flødeskum.

Cappuccino

En god stærk kaffe serveres med flødeskum og revet chokolade. Serveres varm.

Mejeriprodukternes omtrentlige næringsindhold (Pr. 100 g)

	KJ	Kcal	Fedt g	Kulh. g	Protein g	Kal- cium mg	Fosfor mg	Jern mg	Vit. A i.e	Vit. B ₁ mmg	Vit. B ₂ mmg	Vit. C mg	Vit. D i.e.
Sedmælk	268	64	3,5	4,6	3,4	128	87	0,1	S. 130 V. 70	40	190	S. 1,5 V. 1,0	S. 2 V. 1
Letmælk	192	46	1,5	4,7	3,5	125	95	0,1	50	40	170	0,5	S. 1 V. 0,5
Kærnemælk	142	34	0,3	4,5	3,4	115	90	0,1	30	30	160	—	—
Skummetmælk	153	36	0,3	4,8	3,5	123	95	0,1	33	40	170	—	—
Cacaomælk	289	69	1,7	9,9	3,5	119	100	0,3	50	39	160	—	S. 1 V. 0,5
Cacaomælk	249	59	0,6	10,0	3,5	117	100	0,3	30	39	160	—	—
Mælk med citronsmag	234	56	0,5	9,3	3,5	123	97	0,1	30	40	170	1,0	—
Tykmælk, Acidophilusmælk	268	64	3,5	4,6	3,4	128	87	0,1	S. 130 V. 70	40	190	S. 1,5 V. 1,0	S. 2 V. 1
Ymer	318	76	3,5	4,4	6,5	115	90	0,1	67	45	230	1,0	1
Ylette	238	57	1,5	4,4	6,5	115	87	0,1	60	45	230	1,5	—
Yoghurt naturel	268	64	3,5	4,6	3,4	128	87	0,1	S. 130 V. 70	40	190	S. 1,5 V. 1,0	S. 2 V. 1
Yoghurt m/frugt	364	87	3,0	12,0	2,9	100	75	0,1	77	36	156	4,1	—
Yoghurt m/soft	364	87	3,0	12,0	3,0	100	75	0,1	70	35	160	4	—
Letmælksyoghurt	310	74	1,5	12,0	3,0	100	75	0,1	50	40	160	5	—
Creme Fraiche 18%	791	189	18,0	3,9	2,9	90	85	0,1	S. 720 V. 370	35	170	—	S. 9 V. 6
Creme Fraiche 38%	1527	365	38,0	3,0	2,3	75	65	0,1	1167	25	170	—	S. 10 V. 11
Creme Fraiche 50%/Fløde 50 ..	1954	468	50,0	2,5	1,9	60	53	0,1	1500	20	140	—	20
Fløde 18	791	189	18,0	3,9	2,9	90	85	0,1	S. 720 V. 370	35	170	—	S. 9 V. 6
Fløde 13	607	145	13,0	4,1	3,0	100	80	0,1	S. 560 V. 280	35	170	—	S. 6 V. 4
Fløde 9	484	111	9,0	4,3	3,2	101	85	0,1	S. 360 V. 180	40	170	—	S. 4 V. 3
Fløde 38 (piskefløde)	1550	370	39,0	3,0	2,3	75	65	0,1	1167	25	170	—	15
Smør	3180	760	84,0	0,6	0,5	16	19	0,1	S. 3390 V. 1730	7	35	—	S. 38 V. 25
Flødeis	845	202	11,7	20,2	3,9	140	117	0,1	440	39	250	1	3
Kvark 45% fedt* naturel	628	150	11,3	3,4	8,7	68	189	0,3	755	60	300	1	5
Kvark 30% fedt* naturel	506	121	7,0	3,6	11,0	70	189	0,3	455	45	325	1	3
Kvark 20% fedt* naturel	410	98	4,4	6,0	11,6	76	200	0,4	105	45	300	1	2
Kvark 5% fedt* naturel	280	67	0,5	2,0	13,5	71	189	0,4	25	45	300	1	—
Hytteost 20% fedt*	418	100	4,8	1,0	13,2	76	200	0,4	335	45	300	1	2
Rygeost 45% fedt*	552	132	10,3	2,0	7,7	70	190	0,3	755	60	450	1	4
Rygeost 5% fedt*	280	67	0,5	2,0	13,5	70	190	0,3	25	45	450	1	—
Ost 60% fedt*	1732	414	37,2	1,0	18,8	800	600	0,5	810	45	330	—	15
Ost 45% fedt*	1439	344	26,3	1,0	25,7	800	600	0,5	755	50	330	—	11

* I tørstoffet S. sommer V. vinter

	kJ	Kcal	Fedt g	Kulh. g	Protein g	Kal- cium mg	Fosfor mg	Jern mg	Vit. A i.e.	Vit. B ₁ mmg	Vit. B ₂ mmg	Vit. C mg	Vit. D i.e.
Ost 40% fedt*	1331	318	22,7	1,0	27,3	800	600	0,5	755	50	330	–	9
Ost 30% fedt*	1075	257	15,4	1,0	28,6	800	600	0,5	455	55	325	–	6
Ost 20% fedt*	912	218	9,9	1,0	31,1	800	600	0,5	270	60	320	–	4
Ost 10% fedt*	803	192	5,5	1,0	34,5	800	600	0,5	135	60	320	–	2
Myseost 5% fedt*	1293	309	5,0	55,0	11,1	350	260	0,5	150	130	1500	–	1
Camembert 60% fedt*	1556	372	33,5	1,0	16,5	276	291	0,6	2500	37	370	–	13
Camembert 50% fedt*	1305	312	25,5	1,0	19,5	382	176	0,5	1900	42	420	–	10
Camembert 45% fedt*	1201	287	22,1	1,0	20,9	353	170	0,5	1500	49	490	–	9
Brie 50% fedt*	1184	283	23,0	1,0	18,0	400	200	0,5	510	50	340	–	9
Danablu 60% fedt*	1586	379	34,1	1,0	16,9	300	350	0,5	900	30	500	–	15
Danablu 50% fedt*	1469	351	28,6	1,0	22,4	300	350	0,5	900	30	500	–	10
Mycella 50% fedt*	1469	351	28,6	1,0	22,4	300	350	0,5	900	30	500	–	12
Flødeost 70% fedt*	1494	357	34,6	2,0	9,4	100	200	0,3	900	35	200	–	14
Flødeost 60% fedt*	1155	276	24,8	2,0	11,2	100	200	0,3	725	40	200	–	10
* I tørstoffet	S. sommer	V. vinter											

Deres egne notater

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Menuforslag

- | | |
|--|--|
| <p>1) Dip (udfra saucer til kødfondue)
Oksemerbrad med rødvinssauce, ovnbagte kartofler
Osteanretning (Mycella – Brie)
el. Romfromage.</p> <p>2) Flødekaviar
Bøf à la' Karoline
Makronis.</p> <p>3) Rejecocktail
Ovnstegte kyllinger
Herregårdsæblekage.</p> | <p>4) Fiskeret fra Skagen
Crêpes suzette.</p> <p>5) Lærerens sild
Varm kartoffelsalat og varme frikadeller
Smørstegte Camembert oste.</p> <p>6) Fiskesuppe
Ostesoufflé
Specier til kaffen.</p> |
|--|--|

Grafisk produktion:
Phoenix-Trykkeriet as Århus
Miljøcertificeret BS 7750



Trykt på officielt miljøgodkendt papir.
Licensnr. 304047

