

Uusi kuu on täynnä iloisia juhlatunteja. Keskustellaan, missä on joulukuun joulukorvat ja missä on joulukorvat joulukuun joulukorvat.

Uusi kuu on täynnä iloisia juhlatunteja. Keskustellaan, missä on joulukuun joulukorvat ja missä on joulukorvat joulukuun joulukorvat.

JUL!

Uusi kuu on täynnä iloisia juhlatunteja. Keskustellaan, missä on joulukuun joulukorvat ja missä on joulukorvat joulukuun joulukorvat.



NU ER DET JUL IGEN

JULI samler 48 ideer til hvad du kan tilberede af mad i december. Mad som gør julemåneden hyggelig og dejlig – og måske lidt anderledes end den plejer at være.

Det nye kan komme fra retter som ikke er en del af traditionen endnu. Fx italiensk konfektkage, "ørred-rillettes" eller små ostesouffléer. Du kan også vælge klassikerne - den sprøstegte and, rødkålen, risalamanden... De er her nemlig også. Vi har fremhævet klassikerne med et ♥ så du nemt kan finde dem. Vær opmærksom på at den udgave du finder af de gamle kendinge, er vores version af dem. Julen har ingen facitliste, og den skal heller ikke have en.

Julen er ekstraordinær, et rum uden for hverdagen. Her giver de fleste sig selv lov til mere end ellers. Vi synger, sover længe, giver gaver, tror på nisser, pynter med glimmer og mødes på tværs af generationer. Vi smager og nyder og glemmer for en stund ordet ernæring.

God JUL!

INDHOLD

Sild & andre fisk	3
Postejer & sulemad	10
Varme hovedretter	16
Grønt & andet tilbehør	28
Til & med ost	34
Dessurter, kager m.m.	40
Småkager, konfekt & lidt at drikke	48
At sammensætte en julefrokost	58
Alfabetisk indholdsoversigt	60

♥ KLASSIKERNE

Stegte sild i eddike	3
Stegt and	17
Stegt gås	17
Flæskesteg	23
Saucen til flæskesteg	23
Brandede kartofler	29
Flødestuvet grønkål	29
Flødestuvet hvidkål	29
Rødkål	33
"Potkæ" med roen	35
Risalamande	41
Risengrød	41
Kirsebærsovs	41
Vaffer	47
Havregrynsguler	49
Klejn	53



Karolines
Køkken

SILD &  NDRE FISK



STEGTE SILD I EDDIKE

6 personer - til frokost

Stegte sild

8 ferske sildefileter (ca. 600 g)

2 spsk dijonsennep

4 spsk små dildkviste

1½ tsk groft salt

friskkværnet peber

3 spsk rugmel

25 g smør

Eddikelage

¼ liter lagereddike

150 g brun farin (ca. 2½ dl)

1 zittauerløg i tynde ringe (ca. 50 g)

1 gulrød i tynde skiver (ca. 50 g)

1 laurbærblad

10 sorte peberkorn

Tilbehør: 360 g groft rugbrød

Stegte sild: Klip finnerne af sildefileterne og fjern eventuelle ben. Skyl fileterne og læg dem med kødsiden opad. Dup fiskekødet tørt med et stykke køkkenrulle - skindsiden skal være fugtig for at rugmelet hænger ved. Smør sildefileterne med sennep og fordel herpå dildkviste, salt og peber. Fold hver sildefilet sammen en gang på tværs og vend dem i rugmel. Lad smørret blive gyldent i en pande og steg sildefileterne ved jævn varme ca. 3 min. på hver side. Læg de stegte sild i et dybt fad.

Eddikelage: Bring eddike og de øvrige ingredienser i kog. Hæld den varme lage over sildene og stil dem tildækket på køkkenbordet i ca. 1½ time. Server de lune sild i lagen.

Tip: De stegte sild i eddike kan tilberedes dagen før. Stil dem tildækket i køleskabet. Server sildene kolde, eller lun dem i ovnen.

RØGET HELLEFISK I KALVEBOUILLON

6 personer - til forret

1½ dl cremefraiche 18% eller 38%

3 spsk fintrevet frisk peberrod

friskkværnet peber

25 g smør - smeltet

6 skiver røget hellefisk (ca. 300 g)

1 dl kalvebouillon

Pynt: Høvlet frisk peberrod og karse i små buketter

Tilbehør: Rist 150 g rugbrød

Grill: Ca. 2 min. eller **Bageid:** Ca. 5 min. ved 225°

Vend forsigtigt cremefraiche sammen med peberrod og peber. Stil dressingen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Fordel det smeltede smør i bunden af 6 flade, ovnfaste portionsforme (ca. 12 cm i diameter). Læg en skive røget hellefisk i hver og fordel bouillon over fisken. Stil formene på en bageplade og grill eller bag fisken øverst i ovnen.

Ved serveringen: Læg lidt dressing på den lune hellefisk og pynt med peberrod og karse. Server straks. Server resten af dressingen i en skål ved siden af.

Tip: I stedet for røget hellefisk kan man bruge røget laks.





FISKECREME MED SLETHVAR

6 personer - til forret

Fiskecreme

25 g smør

4 hakkede chalotteløg (ca. 100 g)

225 g champignoner i skiver

2 dl tør vermouth, fx noilly prat

½ liter fiskebouillon

½ liter cremefraiche 38%

1 tsk groft salt

Fyld

2 tomater (ca. 175 g)

½ liter vand

300 g slethvarfilet uden skind

1 tsk groft salt

1 porre i tynde, korte strimler
(ca. 100 g)

Pynt: Friskkværnet peber

Tilbehør: Rist 150 g fløde

Fiskecreme: Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og champignoner i ca. 1 min. Tilsæt vermouth. Kog ved kraftig varme og uden låg i ca. 3 min. Tilsæt bouillon og kog ved kraftig varme, stadig uden låg, i ca. 5 min. Si løg og champignoner fra og kasser dem. Mål "fonden" og tilsæt vand eller kog ind - der skal være ca. 3 dl i alt. Hæld "fonden" tilbage i gryden sammen med cremefraiche og salt.

Fyld: Prik tomaterne med en kødnål. Bring vandet i kog i en gryde. Kom tomaterne i vandet i ca. 15 sek. Tag tomaterne op med en hulske, brus dem over med koldt vand og flå skindet af. Del tomaterne i kvarte, fjern kernerne og skær derefter "kødet" i små tern. Rens slethvarren for eventuelle ben. Skær fisken i 2 cm skrå stykker. Bring atter vandet i kog og tilsæt salt. Læg fiskestykkerne deri. Læg låg på gryden og tag den af varmen. Lad fisken trække i ca. 3 min. Tag fiskestykkerne op med hulskeen og hold dem varme. Kom porrestrimlerne i det varme fiskevand og lad dem stå i ca. ½ min. Lad porrestrimlerne dryppe af i en sigte.

Ved serveringen: Bring fiskecremen i kog under omrøring og smag til. Fordel fisk, tomattern og porrestrimler i varme dybe tallerkener. Hæld fiskecremen over, pynt med peber og server straks.

Tip: I stedet for slethvarfilet kan man bruge pighvar-, rødtunge- eller skærsingefilet.

Variation - fiskecreme med kammuslinger: Slethvar kan erstattes af kammuslinger. Skær evt. muslingerne i halve og lad dem trække 3-5 min. i kogevandet. Pynt fiskecremen med fintstrimlet noritang i stedet for peber.

Frysning: Egnet. Uden fyld.

LYS SILDESALAT

6 personer - til frokost

1½ dl cremefraiche 18%

2 tsk sød, mild sennep

3 spsk kapers uden lage

1½ spsk fintrevet frisk peberrod

150 g syltede asier

3-4 marinerede sildefileter
(ca. 250 g)

Pynt: Klippet frisk karse

Tilbehør: 3 hårdkogte æg, 360 g rugbrød - og dertil 75 g koldt smør

Vend forsigtigt cremefraiche, sennep, kapers og peberrod sammen. Skær asierne i små tern og sildefileterne i smalle strimler. Vend begge dele i den krydrede cremefraiche. Stil sildesalaten tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.





SILD I KARRYLAGE

6 personer - til frokost

3 dage før

½ liter lagereddike

350 g sukker (ca. 4 dl)

2 laurbærblade

10 sorte peberkorn

2 zittauerløg i både (ca. 100 g)

25 g smør

4 tsk ostindisk karri

2 gulerødder i skiver (ca. 100 g)

½ tsk delikatesspaprika

6-8 marinerede sildfileter (ca. 500 g)

Tilbehør: 360 g rugbrød og 75 g koldt smør

3 dage før: Kom eddike, sukker, laurbærblade, peberkorn og løg i en gryde. Bring blandingen i kog under omrøring og kog den ved kraftig varme og uden låg i ca. 10 min. Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt karri og lad det bruse af. Kom den krydrede eddike, gulerødder og paprika i gryden. Lad karrylagen koge ved kraftig varme og uden låg ca. 7 min. eller til der er ca. 4 dl lage - rør af og til. Lad karrylagen køle af. Skær sildfileterne i mindre stykker og læg dem skiftevis med karrylagen i et glas, fx et patentglas. Lad sildene trække tildækket i køleskabet i 3 døgn.

Tip: Sildene kan stå tildækket i køleskabet i ca. 1 uge (inkl. trækketid).

"ØRREDRILLETES"

6 personer - til frokost

4 røgede ørredfileter uden skind (ca. 250 g)

1½ dl cremefraiche 18%

100 g kolde, kogte kartofler i små tern

25 g grofthakkede cornichoner (små saltagurker)

2 spsk finthakket rødøg

½ dl hakket frisk dild

¼ tsk groft salt

friskkværnet peber

Pynt: Dildkviste og rødøg i tynde både

Tilbehør: Rist 360 g rugbrød - og dertil 1 dl ufarvet lagereddike

Findel fiskekødet med 2 gaffler og vend det sammen med cremefraiche og de øvrige ingredienser. Smag blandingen til og kom den i en skål. Stil den tildækkede "ørredrilletes" i køleskabet i mindst 1½ time. Smag til.

Ved serveringen: Kom "ørredrilletes", dildkviste og rødøg på ristede rugbrødsbidder. Hæld eddiken i en lille kande - så kan man hver især dryppe lidt eddike på sin "ørredrilletes".

Tips: "Ørredrilletes" kan også serveres i en skål. Bank skålen let mod køkkenbordet før den tildækkede "ørredrilletes" stilles på køl. "Ørredrilletes" kan stå tildækket i køleskabet til næste dag.





SKALDYRSSALAT MED GRAPE OG CHILI

6 personer - til forret eller
frokost

Dressing

- ½ liter tykmælk
- ½ spsk hakket frisk rød
chilipeber
- ½ tsk fintrevet frisk ingefær
- 1 spsk akaciehonning
- ½ tsk groft salt

Skaldyrssalat med grape og chili

- 1 rød grapefrugt (ca. 325 g)
- 1 gul grapefrugt (ca. 325 g)
- ½ spsk hakket frisk rød
chilipeber
- 1 spsk hakkede friske
korianderblade
- 275 g pillede, kogte tigrerejer
med halevifte
- 200 g nordsørejer i lage eller
frosne, optøede

Pynt: Friske korianderblade

Tilbehør: Rist 150 g hjerterbrød

Dressing: Sæt 2 kaffefiltre i en sigte over en skål. Fordel tykmælken i kaffefiltrene og lad den stå til afdrypning i køleskabet i ca. 2 timer. Kom den afdryppede tykmælk i en skål og vend resten af ingredienserne i. Stil dressingens tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Skaldyrssalat med grape og chili

Skær skal og hinder af grapefrugterne - følg frugtens form. Skær (over en skål) langs grapebådenes hinder så bådene løsnes uden at hinderne følger med. Gem saften. Vend grapefileterne og 2 spsk af grapesaften sammen med chilipeber og koriander i en skål. Lad rejerne dryppe godt af og vend dem forsigtigt sammen med grapefrugterne. Smag skaldyrssalaten til.

Ved serveringen: Pynt skaldyrssalaten med korianderblade og server dressing i en skål ved siden af.

Tip: Skaldyrssalat med grape og chili kan stå tildækket i køleskabet ca. 2 timer inden serveringen.

MARINEREDE SILD I TOMATFLØDE

6 personer - til frokost

Dagen før

- 1 dåse cherrytomater (ca. 400 g)
- 1 dl piskefløde
- 1 spsk tør sherry, fino
- 1 spsk sukker
- 1½ tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 3-4 marinerede sildfileter
(ca. 250 g)

Pynt: Finthakket rødøg

Tilbehør: 360 g groft rugbrød,
75 g koldt smør og friskkværnet
peber

Dagen før: Lad tomaterne dryppe af i en sigte over en lille tykbundet gryde. Kom fløden i "tomatjuicen" og bring blandingen i kog. Kog den ved svag varme og uden låg ca. 5 min. til der er ca. 1½ dl - rør af og til. Kom sherry, sukker, salt, peber og de afdryppede tomater i flødeblandingen. Varm tomatfløden igennem og smag til. Skær sildfileterne i mindre stykker og læg dem skiftevis med tomatfløde i en skål. Stil sildene tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn.

Tips: 1 spsk tør sherry kan erstattes af 1 tsk lagereddike. Sildene kan stå tildækket i køleskabet i ca. 4 døgn (inkl. trækketid).



PSTEJER & SULEMAD



PATÉ MED VALNØDDER OG KORENDER

10 personer - til frokost
eller forret (se tip)

Paté, dagen før

75 g korender (små rosiner)
1 dl sød, hvid portvin
700 g hakket svinekød
(9-12% fedt)
1½ tsk groft salt
1½ spsk fintrevet zittauerløg
250 g Karoline's HytteOst
4% (13+)
friskkværnet peber
1½ dl mælk
3 spsk hvedemel
150 g valnødder

Lun vindruesalat

600 g halve blå og grønne
vindruer uden sten
1¼ liter fintstrimlet romainesalat
(ca. 300 g)
2 spsk valnøddolie
¼ tsk groft salt
friskkværnet peber

Tilbehør: 500 g landbrød

Bagetid: Ca. 1½ time ved 175°

Paté, dagen før: Kom korender og portvin i en skål. Lad dem trække tildækket på køkkenbordet i ca. 1 time. Rør det hakkede kød med

salt i ca. 1 min. Kom løg, HytteOst og peber i. Rør mælken i og derefter melet. Vend valnødder og korender med portvin i og stil farsen tildækket i køleskabet i ca. ½ time. Kom farsen i en smurt franskbrødsform (ca. 1½ liter). Dæk formen med alufolie og bag patéen midt i ovnen. Fjern alufolien efter ca. ½ times bagning. Bag patéen færdig den sidste time. Stil patéen tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn.

Løs patéen i kanten med en kniv. Dyp formen i varmt vand i et kort øjeblik og vend patéen ud. Kom sky og fedt fra patéen i en gryde. Skær patéen i skiver og anret dem på et fad.

Lun vindruesalat: Bring sky og fedt i kog. Tilsæt de halve vindruer og lun dem ved jævn varme i ca. 2 min. Anret den strimlede salat på et fad. Fordel først de lune vindruer med sky på salaten og dernæst olie, salt og peber. Pynt patéfadet med lidt af salaten.

Tip: Som forret til 10 personer: Skær halvdelen af patéen i skiver og anret dem på tallerkener sammen med den lune vindruesalat.

SALTEDE KYLLINGELÅR

6 personer - til frokost

Saltning, dagen før

12 kyllingeunderlår (ca. 1,2 kg)
3 spsk groft salt
1 spsk sukker

100 g smør
6 hele nelliker

Pynt: Blade af rucolasalat

Tilbehør: Rist 360 g rugbrød

- og dertil tyttebærssyltetøj

Stegetid: Ca. 10 min. ved 250°

Saltning, dagen før: Rens og tør kyllingelårene. Bland salt og sukker i en plastikpose egnet til madvarer. Kom kyllingelårene i posen og luk den tæt. Ryst posen så salt og sukker fordeler sig. Lad kødet salte i køleskabet i ca. 1 døgn.

Kom kyllingelårene i et dørslag og brus dem over med koldt vand.

Tør kyllingelårene godt. Lad smørret blive gyldent i en sauteerpande. Brun 6 kyllingelår ad gangen. Brun dem på alle sider (ca. 2 min. i alt). Pas på! Det kan sprøjte fra kyllingelårene. Kom alle lårene tilbage i panden sammen med de 6 nelliker. Kog lårene i smørret ved svag varme og under låg i ca. ½ time.

Læg kyllingelårene på ovnens rist. Stil risten på en plade med bagepapir og steg lårene øverst i ovnen til de er gyldne og sprøde. Server kyllingelårene lune.

Tips: Når kyllingelårene er kogt i smør, kan de stå tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn og derefter steges i ovnen - de skal steges i ca. 15 min. De saltede kyllingelår smager også dejligt sammen med tranebærkompot, se opskrift side 17.

Frysning: Egnede. Inden ovnstegning. Tøs op og ovnsteges i ca. 15 min.





ANDELEVERMOUSSE

6 personer - til forret eller frokost

Marinering, 2 dage før

500 g optøede, frosne ande- eller kyllingelevere
4 spsk mørk portvin, fx ruby
¼ tsk sukker
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

25 g smør
2 tsk tørret timian
4 finthakkede chalotteløg
(ca. 75 g)

125 g smør i mindre stykker
1 dl piskefløde
¼ tsk groft salt
friskkværnet peber
2 spsk hakkede, tørrede tranebær

Tilbehør: 225 g salat af hovedsalat, brødbladet persille og tørrede tranebær - og rist dertil 150 g landbrød

Marinering, 2 dage før: Rens andeleverne for hinder og årer. Tør leverne og kom dem i en plastikpose egnet til madvarer. Hæld portvin, sukker, salt og peber ved. Luk posen tæt og lad leverne marinere i ca. 1 døgn.

Lad smørret blive gyldent i en pande. Tag leverne op af marinaden - gem marinaden. Brun leverstykkerne på alle sider (ca. 2 min. i alt). Tilsæt timian og steg videre ved jævn varme i ca. 5 min. - vend af og til. Tag leverne op og svits løgene i ca. 1 min. Tilsæt marinaden og kog i ca. 1 min.

Kom ½ af leverne i et blenderglas. Tilsæt løg med marinade, smør, fløde, salt og peber. Blend ved hurtigste hastighed i ca. 30 sek. Kom blandingen i en skål og vend tranebær og resten af de stegte lever i. Smag til. Beklæd en firkantet form med plastfolie (ca. ½ liter). Hæld andelevermoussen i formen. Bank formen let mod bordet og stil den tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn.

Ved serveringen: Anret salaten på tallerkener. Løft moussen op af formen. Fjern plastfolien og skær moussen i 12 skiver. Del evt. skiverne i halve og anret dem på salaten.

TIMIANÆBLER OG BACON

6 personer - til frokost
300 g bacon i tynde skiver

25 g smør
4 zittauerløg i både (ca. 300 g)
8 uskrællede æbler i både, fx coxorange (ca. 600 g)
3 spsk friske timianblade
½ tsk sukker
1 tsk groft salt
friskkværnet peber
2 spsk vand

Tilbehør: Rist 360 g rugbrød
Steketid: Ca. 25 min. ved 175°

Fordel baconskiverne på ovnens rist. Stil risten på en plade med bagepapir og steg baconskiverne midt i ovnen til de er gyldne og sprøde. Læg den stegte bacon på fedtsugende papir.

Smelt smørret i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løgene i ca. 3 min. Tilsæt æbler, timian, sukker, salt og peber. Svits i yderligere ca. 2 min. Tilsæt vandet og steg ved svag varme og under låg i ca. 2 min. Smag til.

Ved serveringen: Anret timianæblerne i et fad og pynt med lidt af den sprødestegte bacon. Server resten ved siden af.





LØGPOSTEJ OG RØDBEDESALAT

6 personer - til frokost

½ dl grov bulgur

1 dl vand

¼ tsk groft salt

4 finthakkede zittauerløg

(ca. 300 g)

150 g Karoline's GratineringsOst

75 g hasselnødder

4 spsk klippet frisk purløg

2 æg (str. mellem)

1½ dl Karoline's

MadlavningsFløde 18%

2 tsk bagepulver

1 tsk groft salt

friskkværnet peber

Rødbedesalat

6 friske rødbeder (ca. 600 g)

¼ liter vand

¼ tsk groft salt

1 dl olivenolie

2 spsk hvidvinseddike

1 spsk dijonsennep

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

Pynt: Klippet frisk purløg og strå

Tilbehør: Rist 360 g rugbrød

Bagetid: Ca. 1 time ved 175°

Kom bulguren i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog bulguren ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 10 min. Tag gryden af varmen og lad bulguren trække, stadig under låg, i ca. 10 min.

Vend bulguren sammen med de øvrige ingredienser. Kom blandingen i en smurt ovnfast form, fx en patéform (ca. 1½ liter). Bank formen let mod bordet og bag postejen - uden låg - midt i ovnen.

Rødbedesalat: Skyl imens rødbederne grundigt og kom dem i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog rødbederne ved svag varme og under låg ca. 40 min. eller til de er møre. Hæld kogevandet fra og skyl rødbederne hurtigt i koldt vand. Skær stilkender og rodspidser af og fjern skrællen. Skær rødbederne i stave og lad dem køle lidt af.

Pisk olie, eddike, sennep, salt og peber sammen i en skål og vend rødbederne i dressingen. Stil salaten tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Ved serveringen: Server den lune løgpostej sammen med rødbedesalat og ristet rugbrød.

KRYDRET SVINESKANK

6-8 personer - til frokost

4 svineskanke (ca. 4 kg)

Kryddersmør

1 spsk enebær

1 spsk korianderfrø

¼ tsk sorte peberkorn

50 g smør

1 spsk ostindisk karry

6 små finthakkede fed hvidløg

1½ spsk groft salt

ca. 1 liter vand

Tilbehør: 360 g rugbrød - og dertil groft salt, syltede rødbeder og sennep, fx stærk og sød sennep, se opskrift side 29

Steketid: Ca. 4½ time ved 175°

Skær et snit i hver skank - på langs og ind til benet - og åbn dem. Skær 6-8 lange rids i sværen på hver skank.

Kryddersmør: Knus enebær, korianderfrø og sorte peberkorn - evt. i en morter. Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits de knuste krydderier, karry og hvidløg i ca. 1 min. Rør saltet i og fordel kryddersmørret på kødsiden. Luk skankene og hold dem sammen med en bomuldssnor.

Stil svineskankene i ovnens bradepande og steg dem midt i ovnen. Kom halvdelen af vandet i bradepanden efter ca. 1 times stegning. Tilsæt resten af vandet lidt efter lidt - bradepanden må ikke blive tør. Dryp med stegesky 3-4 gange.

Tip: En skank rækker til 2 personer.



VARME HØV↓EDRETTER



STEGT AND

4 personer

1 landand (ca. 3600 g)
2 tsk groft salt
friskkværnet peber
3 skrællede æbler i både,
fx belle de boskoop (ca. 325 g)
200 g svesker uden sten
½ liter vand

Steketid: 2½-3 timer ved 175°

Grill: Ca. 5 min.

Rens, skyl og tør anden. Fjern fjerrester. Klip vingespidser og gump af. Gnid anden udvendigt og indvendigt med salt og peber. Fyld anden med æbler og svesker og sy den sammen med bomuldssnor. Bind evt. vinger og lår ind til andens krop. Læg anden med brystet opad på ovns rist. Kom halvdelen af vandet, vingespidser, hals og indmad (udelad leveren) i ovns bradepande. Læg risten ovenpå og steg anden midt i ovnen. Tilsæt resten af vandet lidt efter lidt. Tag efter 2½ time anden ud. Mærk om lårene sidder løst og se om kødsaften er klar. Steg evt. anden færdig. Lad den hvile tildækket i ca. ½ time.

Ved serveringen: Del anden i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 3-4 stykker. Læg kødet i et ovnfast fad. Anret æbler og svesker i en skål. Grill andekødet midt i ovnen.

Tips: Steg anden om formiddagen. Skær den stegte and ud, læg den i et ovnfast fad og stil anden tildækket i køleskabet. Grill anden lige inden serveringen. Varm evt. æbler og svesker. Det tager 2-3 døgn at tø en frossen and op i køleskabet.

♥ **Variation - stegt gås:** Drys en 6 kg's gås indvendigt og udvendigt med peber og 1 spsk groft salt. Fyld den med 600 g æbler og 400 g svesker. Steg gåsen i ca. 6 timer ved 125°.

STEGT AND OG TRANEBÆRKOMPOT

4 personer

1 landand (ca. 3600 g)
2 tsk groft salt
friskkværnet peber
3-4 uskrællede pærer i tykke både, fx conference (ca. 525 g)
½ liter vand

Tranebærkompot

450 g friske tranebær
350 g sukker (ca. 4 dl)
1 stegepose (str. normal)

Nødekartofler

1 kg faste kartofler i kvarte
½ liter vand
25 g smør
1 tsk groft salt
25 g hakkeede hasselnødekerner

Sauce

andesky fra bradepanden
½ liter Karoline's Hvid Mælkesauce
3 spsk tranebærkompot
25 g Danablu 36% (60+)
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Steketid, and: 2½-3 timer ved 175°

Steketid, kartofler: Ca. 25 min. ved 225°

Grill, and: Ca. 5 min.

Tilbered anden: Se stegt and - men fyld anden med pærebåde.

Tranebærkompot: Skyl bærrene og bland dem med sukker i stegeposen. Luk posen og klip et lille hul ved lukningen. "Kog" tranebærrene ved siden af anden i ca. 45 min.

Tag anden ud og skru op for ovnen - 225°. Smag kompotten til. Lad anden hvile tildækket i ca. ½ time.



Nødekartofler: Kom imens kartoflerne i kogende vand. Kog dem ved svag varme og under låg i ca. 3 min. Hæld vandet fra og damp kartoflerne tørre. Tilsæt smør, salt og nødder. Fordel kartoflerne på en plade med bagepapir. Bag dem midt i ovnen mens anden hviler.

Sauce: Si andeskyen og skum fedtet af. Mål skyen, tilsæt vand eller kog ind - 1 dl i alt. Tilsæt Hvid Mælkesauce, tranebærkompot, ost, salt og peber. Bring sauceen i kog og smag den til.

Ved serveringen: Se stegt and. Anret pærerne i en skål og hæld lidt tranebærkompot over. Grill andekødet midt i ovnen.

Tips: Anden kan tilberedes i god tid. Se **tips** ved stegt and. Kartoflerne kan også gøres klar til bagning i god tid. Varm evt. pærer og tranebærkompot.





BAGT LAKS OG GRØNSAGSTERRINER

6 personer

Grønsagsterriner, dagen før:
3 persillerødder i ½ cm skiver (ca. 300 g)
3 porrer i ½ cm ringe (ca. 300 g)
5 skorzonerødder i ½ cm skiver (ca. 300 g)
1 liter vand
1 spsk groft salt
5 blade husblas
12 blade bredbladet persille
1 dl hakket frisk bredbladet persille

Rød rispilaf

8 dl røde ris (ca. 500 g)
50 g smør
6 hakkede challetteløg (ca. 100 g)
1 ½ liter vand
2 tsk groft salt

150 g groft salt (ca. 1 ½ dl)
2 spsk sukker
½ liter vand
1 laksefilet med skind (ca. 1,2 kg)

Fiskesauce

1 portion fiskecreme, se opskrift side 5
1 ½ dl piskefløde - pisket til flødeskum

Bagetid: Ca. 18 min. ved 225°

Grønsagsterriner, dagen før: Kom grønsagerne i kogende vand tilsat salt. Bring atter vandet i kog og

kog grønsagerne uden låg i ca. 1 min. Lad grønsagerne dryppe af i en sigte over en gryde - gem grønsagsvandet. Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fordel persillebladene i bunden af 12 engangskopper eller forme (a ca. 1 ½ dl). Bland grønsagerne med den hakkede persille og læg dem i kopperne. Pres grønsagerne let sammen. Kog grønsagsvandet ind til der er ca. ¾ liter. Træk husblasen op af vandet med det vand der hænger ved og smelt den i det kogende grønsagsvand. Fordel ca. ½ dl grønsagsvand i hver kop. Stil grønagsterrinerne tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn.

Rød rispilaf: Skyl risene i flere hold koldt vand. Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løgene i ca. ½ min. Tilsæt ris og svits i yderligere ca. ½ min. Tilsæt vand og salt og kog risene ved svag varme og under tætsluttende låg i ca. 25 min. Lad risene dryppe af i et dørslag og hold dem varme.

Rør imens salt, sukker og vand sammen til salt og sukker er opløst. Læg laksen i en flad skål - med skindsiden opad. Hæld saltlagen over laksen og lad den hvile tildækket i køleskabet i ca. 10 min. Tag laksen op og tør den. Læg laksen på skindsiden på ovnsens rist - stil en plade med bagepapir

under risten. Bag laksen midt i ovnen. Lad den hvile tildækket i ca. 10 min.

Grønsagsterriner, fortsat: Løs terrinerne i kanten med en kniv. Dyp kopperne i varmt vand i et kort øjeblik og vend grønsagerne ud.

Fiskesauce: Bring fiskecremen i kog. Tilsæt flødeskum og blend evt. saucen med en stavblender så den bliver skummende. Smag til og server straks.

OKSEMØRBRAD MED ESTRAGON OG SPEGESKINKE

6 personer

1 stykke afpudset oksemørbrad (ca. 1 kg)
friskkværnet peber
8-10 friske estragonkviste
75 g spegeskinke i tynde skiver, fx parmaskinke

Lune grønsager

25 g smør
450 g broccoli i små buketter og stikken i tynde skiver
450 g forårsløg i 5 cm skrå stykker
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Flødebearnaise

½ liter Karoline's BearnaiseSauce
1 tsk hvidvinseddike

½ tsk groft salt
1 dl piskefløde - pisket til flødeskum

Tilbehør: Kog 1 ½ kg asparges-kartofler

Steketid: Ca. 45 min. ved 200°

Drys oksemørbraden med peber. Læg dernæst estragonkviste rundt om oksemørbraden og til sidst spegeskinke. Læg mørbraden på en rist i bradepanden og steg oksemørbraden midt i ovnen. Tag stegen ud og mål med et stegetermometer kødets centrumstemperatur. Den skal være ca. 55°. Lad stegen hvile tildækket i ca. ½ time.

Lune grønsager: Lad smørret smelte i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits broccolien i ca. 2 min. Tilsæt forårsløg, salt og peber. Svits i yderligere ca. 6 min. og smag til.

Flødebearnaise: Kom bearnaise-saucen i en tykbundet gryde. Bring saucen i kog under omrøring og tilsæt eddike og salt. Rør flødeskummet i og smag til.

Ved serveringen: Skær oksemørbraden i 6 boffer og anret dem på tallerkener sammen med lidt sauce og svitsede grønsager. Server kartofler og resten af sauce og grønsager i varme skåle ved siden af.



FARSERET KALKUN OG SVAMPERAGOUT

10 personer

1 kalkun (ca. 3800 g)

50 g lyst brød uden skorpe

2 dl mælk

3 finthakkede aflange
chalotteløg (ca. 100 g)

2 æg (str. stor)

3 spsk friske timianblade

2 tsk groft salt

friskkværnet peber

700 g hakket kalvekød (12% fedt)

1½ liter vand

50 g smør

1 tsk groft salt

Svamperagout

stegesky fra kalkunen

50 g smør - delt i 4 portioner

12 aflange chalotteløg i kvarte
(ca. 400 g)

450 g champignoner i halve

225 g markchampignoner i halve

100 g østershatte revet i strimler

75 g rensede små shiitakesvampe

½ liter Karoline's Hvid

MælkeSauce

1½ tsk groft salt

Pynt: Hakket bredbladet persille

Tilbehør: Kog 500 g haricots

verts og 2½ kg faste kartofler

Stegetid: Ca. 2 timer ved 200°

Udben kalkunen, se Karolines Køkken/8 side 12 - eller få slagte-
ren til at gøre det. Del skroget i
3-4 stykker og læg dem sammen
med vingespidser, kråse og hjerte i
ovens bradepande.

Lad brødet trække i mælken i
ca. 1 min. Tilsæt løg, æg, timian,
salt, peber og kalvekød og rør far-
sen godt sammen. Fyld farsen i
kalkunen og sy den sammen med
bomuldssnor. Bind bomuldssnor
om kalkunen 3-4 steder så den
forbliver rund.

Læg kalkunen med brystet op-
ad på ovnens rist. Kom vand og
smør i bradepanden og læg risten
ovenpå. Drys kalkunen med salt
og steg den midt i ovnen. Dryp
med stegesky 4-5 gange under
stegningen. Tag kalkunen ud og
mål med et stegetermometer far-
sens centrumstemperatur. Den
skal være ca. 75°. Lad kalkunen
hvile tildækket i ca. ½ time.

Svamperagout: Si stegeskyen over
i en stor, tykbundet gryde og kog
skyen ved kraftig varme og uden
låg til der er ca. 2 dl. Smelt en por-
tion smør i en sauterpande ved
kraftig varme, men uden at det
bruner. Svits løgene i ca. 5 min. og
tag dem op. Gyldn en portion
smør i panden. Steg champig-
nonerne ved kraftig varme i ca.
7 min. og tag dem op. Gyldn en
portion smør og steg markcham-
pignonerne i ca. 5 min. Tag også
dem op. Lad den sidste portion
smør gyldne og steg østershatte
og shiitakesvampe i ca. 1 min. Kom
Hvid MælkeSauce i gryden med
den indkogte sky og bring det i
kog. Tilsæt løg, svampe og salt.
Varm svamperagouten igennem
og smag til.

Ved serveringen: Skær vingerne af
og skær derefter kalkunen i skiver.





FLÆSKESTEG OG TIMIANGRØNSAGER

6 personer

Flæskesteg

1 spsk groft salt
1 stykke svinekam med ridset
svær (ca. 1½ kg)
1 liter vand

Sauce til flæskesteg

stegesky fra svinekammen
25 g blødt smør
2½ spsk hvedemel
½ tsk sukker
friskkværnet peber
evt. kulør

Timiangrønsager

50 g smør
6 flækkede gulerødder i ca. 5 cm
stykker (ca. 300 g)
4 porrer i skrå ringe (ca. 300 g)
2 uskrællede æbler i både,
fx elstar (ca. 200 g)
100 g grofthakkede svesker
50 g grofthakkede
valnødder
½ dl friske timianblade
1½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Tilbehør: Kog 1½ kg faste
kartofler

Steketid: Ca. 1 time og 15 min.
ved 200°

Flæskesteg: Korn salt ned mellem
sværene. Læg stegen på ovns

rist. Støt den evt. med sam-
menkrøllet alufolie så stegen lig-
ger lige. Korn halvdelen af vandet i
bradepanden og læg risten med
stegen ovenpå. Steg svinekammen
midt i ovnen - tilsæt resten af van-
det efter ca. 45 min. Tag flæske-
stegen ud og mål med et stege-
termometer kødets centrumstem-
peratur. Den skal være ca. 65°. Hold flæskestegen varm.

Sauce til flæskesteg: Si stegeskyen
og skum evt. fedtet af. Mål skyen,
tilsæt vand eller kog ind - der skal
være ½ liter i alt. Bring skyen i kog
i en gryde. Rør smør og mel godt
sammen. Pisk blandingen i skyen
og tilsæt sukker og peber. Lad sau-
cen koge ved svag varme og under
omrøring i ca. 5 min. Smag til.

Timiangrønsager: Lad imens smør-
ret smelte i en sauterpande ved
kraftig varme, men uden at det
bruner. Svits gulerødderne i ca.
4 min. Tilsæt porrer og svits i ca.
1 min. Tilsæt æbler, svesker, val-
nødder, timian, salt og peber og
svits i yderligere ca. 2 min. Smag
til.

Ved serveringen: Skær stegen i
skiver - kom evt. sky i saucen. Ser-
ver straks sammen med grønsa-
ger, kartofler og sauce.

Tip: Hvis sværen er blød! Skær
sværen af og grill den 2-3 min.

KALVEBOV MED BØNNER OG KÅLPØLSER

8 personer

Bønner, dagen før

500 g tørrede bønner,
fx butter beans
2 liter vand til blødsætning

2 kg kalvebov uden ben
50 g smør
6 zittauerløg i halve (ca. 600 g)
1 dåse fløde tomater (ca. 400 g)
1 flaske pilsnerøl (33 cl)
1 spsk sukker
4 tsk groft salt
friskkværnet peber

Kogning af bønner

2 liter vand
2 spsk lagereddike
50 g smør
3 laurbærblade
10 sorte peberkorn
1 spsk groft salt

5 kålpølser (ca. 350 g)
2 dl kogevand fra bønnerne

Pynt: Grofthakket frisk persille
Tilbehør: 400 g landbrød - og
dertil sennep

Bønner, dagen før: Skyl bønnerne
og sæt dem i blød i vand i mindst
8 timer. Kasser udblødningsvan-
det.

Puds grove sener og hinder af
kødet og skær det i 16 store
stykker. Lad smørret blive gyldent

i en stor stegegryde. Brun 4-5
stykker bov ad gangen. Brun dem
på alle sider (ca. 2 min. i alt). Tag
kødet op efterhånden som det er
brunt. Korn alt kødet tilbage i gry-
den sammen med løg, tomater, øl,
sukker, salt og peber. Kog retten
ved jævn varme og under låg ca.
1 time og 45 min. eller til kødet er
mørt.

Kogning af bønner: Bring imens
vand, eddike, smør, laurbærblade,
peberkorn og salt i kog i en gryde.
Tilsæt bønnerne og kog dem ved
svag varme og under låg ca.
40 min. eller til de er møre. Tag
2 dl vand fra og hæld bønnerne til
afdrypning i en sigte.

Skær kålpølserne i halve og
kom dem ned til kalveboven sam-
men med de 2 dl bønnevand og
de kogte bønner. Kog retten ved
jævn varme og under låg i ca.
15 min. Smag til.

Ved serveringen: Server kalvebov
med bønner og kålpølser i dybe
tallerkener. Pynt med persille og
spis retten med kniv, gaffel og ske.

Tip: Retten kan med fordel laves
færdig og stå fra dag til dag.



DYRERYG OG KVÆDEKOMPOT

4-5 personer

Kvædekompot

2 modne kvæder (ca. 400 g)

3 dl vand

125 g sukker (ca. 1½ dl)

½ flækket vaniljestang

1½ tsk friskpresset citronsaft

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

2 kg dyreryg af dådyr

75 g blødt smør

1 spsk hakkede friske

rosmarinblade

½ tsk groft salt

friskkværnet peber

2 dl kalve- eller vildtbouillon

2 dl halvtør rødvin, fx pinot noir

Savojkålsruller

1 savojkål (ca. 1 kg - 24 blade)

1½ liter vand

1½ tsk groft salt

friskkværnet peber

24 små træpinde

50 g smør i mindre stykker

2 spsk bløde friske

rosmarinkviste

Sauce

stegesky fra dyreryggen

100 g flødeost naturel 37% (70+)

1½ spsk hvedemel

½ dl vand

Tilbehør: Kog 1½ kg asparges-
kartofler

Bruning af dyreryg: Ca. 10 min.
ved 250°

Stegning af dyreryg: Ca. 1 time og
15 min. ved 125°

Bagning af savojkålsruller: Ca. 12
min. ved 250°

Kvædekompot: Skræl kvæderne. Del dem i kvarte og fjern kernehus, stilk og blomst. Skær kvæderne i grove tern. Kom dem i en gryde sammen med vand, sukker og vaniljestang. Kog kvæderne ved svag varme og under låg i ca. 1 time. Tag låget af gryden og kog kompotten ved kraftig varme ca. 15 min. til den er sirupsagtig - rør af og til. Tilsæt citronsaft, salt og peber og smag til.

Skær hinder og grove sener af dyreryggen. Læg ryggen på ovnens rist i bradepanden. Rør smør, rosmarin, salt og peber sammen og fordel rosmarinsmørret på dyreryggen. Brun dyreryggen midt i ovnen. Skru ned og hæld bouillon og rødvin i bradepanden. Steg dyreryggen færdig - dryp kødet med stegesky 4-5 gange. Efter ca. 1 time og 15 min er kødet rosa. Si skyen over i en gryde og lad stegen hvile tildækket. Skru op for ovnen - 250°.

Savojkålsruller: Fjern imens de grove midterribber fra kålbladene og skyl bladene grundigt. Kom dem i en stor gryde med kogende vand. Bring atter vandet i kog uden låg. Hæld vandet fra kålbladene og brus dem over med koldt vand. Pres bladene fri for væde i et viskestykke. Drys bladene med salt og peber og fold dem en gang. Rul dem derefter stramt til små ruller - holdt sammen af træpindene. Læg kålrullerne i et ovnfast fad (ca. 19 x 32 cm). Fordel smør og rosmarin på savojkålsrullerne og bag dem midt i ovnen.

Sauce: Mål stegeskyen. Tilsæt vand eller kog ind - der skal være ca. 4 dl i alt. Tilsæt flødeost og kog saucen ved jævn varme og under omrøring til osten er smeltet. Rør mel og vand sammen og pisk jævningen i saucen. Kog den ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Smag saucen til.

Ved serveringen: Skær kødet fra benene og skær det i skiver. Husk de 2 mørbrader under stegen. Fjern træpindene fra savojkålsrullerne. Lun evt. kvædekompotten og server den til dådyr, savojkålsruller og sauce.





MARINERET ANDEBRYST OG LUN RØDKÅL

4 personer

Marineret andebryst

2 stykker andebryst (a ca. 300 g)

½ tsk korianderfrø (ca. 40 stk.)

½ tsk hele sorte peberkorn (ca. 20 stk.)

8 hele nelliker

½ spsk fintrevet appelsinskal

2 dl friskpresset appelsinsaft

½ tsk groft salt

1 spsk fedt fra "andeflæskesværerne"

½ tsk groft salt

Appelsinsauce

marinade - fra 2 stykker andebryst

½ liter Karoline's Hvid MælkeSauce

¼ tsk groft salt

evt. kulør

Lun rødkål

600 g rødkål i tynde, korte strimler

2 liter kogende vand

2 spsk fedt - fra "andeflæskesværerne"

½ dl friskpresset appelsinsaft

2 tsk sukker

1¼ tsk groft salt

friskkværnet peber

Tilbehør: Kog 1 kg aspargeskartofler

Marineret andebryst: Fjern eventuelle rester af fjer. Tag derefter skindene af de 2 stykker andebryst (gem skindene). Knus korianderfrø, peberkorn og nelliker - evt. i en morter. Kom krydderierne i en plastikpose egnet til madvarer sammen med appelsinskal og -saft. Kom de 2 stykker andebryst i posen og luk den tæt. Lad kødet marinere i køleskabet i ca. ½ time.

Skær skindet i ca. ½ cm tynde strimler. Rist dem i en sauterpande ved kraftig varme i ca. 2 min. og derefter ved jævn varme ca. 10 min. eller til de er sprøde. Læg "andeflæskesværerne" på et stykke fedtsugende papir og drys dem med salt. Gem andefedt.

Tag kødet op af marinaden (gem den) og dup det tørt. Kom andefedt i sauterpanden og varm det op. Brun de 2 stykker andebryst i det varme fedt ca. 1 min. på hver side. Steg derefter kødet ved svag varme i ca. 12 min. - vend af og til. Tag andebryststykkerne af panden og drys med salt. Lad dem hvile tildækket i ca. 10 min.

Appelsinsauce: Kom imens marinaden i en gryde og kog marinaden ved jævn varme i ca. 6 min. eller til der er ca. ½ dl. Tilsæt Hvid MælkeSauce og salt. Bring saucen i kog og tilsæt eventuel sky fra andebryststykkerne. Smag til.

Lun rødkål: Kom rødkålen i en skål og hæld kogende vand over. Lad kålen blive i vandet i ca. 1 min. Hæld vandet fra og brus kålen over med koldt vand. Lad den dryppe af i en sigte. Kom andefedt i sauterpanden. Svits rødkålen ved kraftig varme i ca. 3 min. Tilsæt appelsinsaft, sukker, salt og peber. Varm kålen igennem og smag til.

Ved serveringen: Skær kødet i tynde, skrå skiver og anret dem på et varmt fad. Pynt med "andeflæskesværerne". Server appelsinsauce og den lune rødkål til.



GRØNT &  NDET TILBEHØR



♥ BRUNEDE KARTOFLER

4 personer

85 g sukker (ca. 1 dl)
25 g smør
1 kg pillede, kolde
små, faste kartofler

Fordel sukkeret i et jævnt lag i en kold pande (ca. 21 cm i diameter). Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme. Tilsæt smør og skru op til kraftig varme. Kom kartoflerne i et dørslag og brus dem over med koldt vand. Kom de våde kartofler i panden. Brun kartoflerne ved kraftig varme i ca. 6 min. Vend forsigtigt i dem. Tilsæt evt. lidt vand hvis kartoflerne begynder at blive tørre.

Tips: De brunede kartofler kan forberedes i god tid. Brun kartoflerne i ca. 4 min. Tag panden af varmen og tilsæt 1 dl koldt vand. Stil panden med kartoflerne tildækket i køleskabet. Varm, ved serveringen, kartoflerne op ved kraftig varme og vend forsigtigt i dem til vandet er fordampet og kartoflerne er varme og blanke. Kog og pil evt. kartoflerne dagen før.

♥ FLØDESTUVET GRØNKÅL

4 personer

Blanchering af grønkål

1 1/4 kg friske grønkålsblade
4 liter vand

25 g smør
1/4 liter piskefløde
1 tsk revet muskatnød
1 tsk groft salt
friskkværnet peber

Blanchering af grønkål: Skær midterribberne af kålbladene og skyl bladene grundigt. Kom kålen i en stor gryde med kogende vand. Bring atter vandet i kog - uden låg. Hæld kålen i et dørslag og brus den over med koldt vand. Lad kålen dryppe af og hak den med en kniv - ikke for fint.

Lad smørret smelte i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits kålen i ca. 5 min. Tilsæt fløde, muskatnød, salt og peber. Lad kålen koge ved kraftig varme og under omrøring i 3-5 min. Smag til.

Tip: I stedet for frisk grønkål der blanches, kan man bruge 600 g frossen, hakket grønkål.

♥ **Variation - flødestuvet hvidkål:** Svits 600 g fintsnittet hvidkål i stedet for grønkål. Udelad muskatnød og tilsæt i stedet 1 stykke hel kanel.

Variation - flødestuvet rosenkål: Svits 600 g friske rosenkål i kvarte i stedet for grønkål.

STÆRK OG SØD SENNEP

1/4 liter piskefløde
2 spsk gule sennepskorn
3 spsk gult sennepspulver
2 spsk lagereddike
eller 1 spsk whisky
1 spsk honning
1/4 tsk groft salt

2 tsk vand

Bring fløde og sennepskorn i kog i en lille, tykbundet gryde. Kog det ved svag varme og under låg i ca. 10 min. - rør af og til. Tag gryden af varmen. Rør sennepspulver, eddike, honning og salt i fløden. Kom den stærke sennep i en skål og stil den tildækket i køleskabet i mindst 3 dage.

Rør sennepsen blød med vand og smag til. Kom evt. sennepsen i små glas.

Tips: Hvis sennepsen står og bliver for fast, kan den tilsættes lidt ekstra vand. Sennepsen kan stå tildækket i køleskabet i ca. 3 uger.





ROSENKÅLSSALAT

4 personer

Flødedressing

2 spsk friskpresset citronsaft
1 spsk friskpresset appelsinsaft
1½ spsk sukker
¼ tsk groft salt
friskkværnet peber
¼ liter piskefløde

600 g rensede friske rosenkål
1½ liter vand
1½ tsk groft salt

75 g grofthakkede hasselnødder
fintstrimlet skal af 1 appelsin

Hertil: Kog 1200 g røget kylling eller 800 g hamburgerryg og 1 kg faste kartofler

Flødedressing: Pisk citron-, appelsinsaft, sukker, salt og peber sammen med en gaffel. Tilsæt fløden og pisk til dressingen får en cremet konsistens. Stil den tildækket i køleskabet i ca. ½ time.

Pil et par blade af hver rosenkål (ca. 1 liter i alt). Skær derefter de små kål i halve. Bring vand tilsat salt i kog i en gryde og kom de halve rosenkål i. Bring atter vandet i kog uden låg og tilsæt bladene. Hæld efter ca. 15 sek. rosenkål og -blade til afdrypning i et dørslag. Overbrus dem med koldt vand og dup kålen tør i et viskestykke.

Ved serveringen: Læg rosenkål og -blade i et stort fad. Drys med hasselnødder og appelsinstrimler. Rør dressing op og smag den til. Server dressing til salaten.

RØDVINSSAUCE

6 personer

300 g blå eller grønne vindruer
3½ dl halvtør rødvin, fx côtes du rhône
½ liter Karoline's Hvid MælkeSauce
½ dl halvtør rødvin, fx côtes du rhône
¼ tsk rørsukker
1 tsk groft salt
friskkværnet peber
kulør

Hertil: Steg 1800 g andelår, kog 1½ kg aspargeskartofler - og dertil 900 g bagte rødøg, se opskrift Karolines Køkken/6 side 46

Halver vindruerne og kom dem i en tykbundet gryde sammen med rødvinen. Kog druer og vin ved kraftig varme og uden låg i ca. 5 min. Si vindruerne fra og mål "siruppen" - der skal være ca. ½ dl.

Kom "siruppen" tilbage i gryden og tilsæt Hvid MælkeSauce, rødvin, sukker, salt, peber og kulør. Bring rødvinssaucen i kog og smag den til.

Frysning: Egnat. Smag til med ¼ tsk groft salt.





SELLERISALAT

6 personer

1 liter kogende vand
200 g knoldselleri i tynde stave
3 dl cremefraiche 18%
1 spsk dijonsennep
2 tsk honning
2 tsk friskpresset citronsaft
1 1/4 tsk groft salt
friskkværnet peber
8 stilke bladselleri i tynde skiver
(ca. 200 g)

1/4 liter radicchiosalat i tynde
strimler (ca. 100 g)
brøndkarse i buketter - 1 potte

Hertil: Steg 900 g andebryst - og
dertil 300 g landbrød

Hæld det kogende vand over selleristavene og lad dem stå i ca. 5 min. Lad sellerien dryppe af i en sigte. Vend cremefraiche, sennep, honning, citronsaft, salt og peber sammen. Vend selleristave og bladselleri i. Stil sellerisalatens tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Ved serveringen: Fordel radicchiosalat i et fad. Læg herpå sellerisalat og pynt med brøndkarse.

Tip: I stedet for sennep og honning kan man bruge 4 tsk dijonsennep med honning (færdigkøbt).

♥ RØDKÅL

4 personer

25 g smør
4 spsk ribsgele
2 tsk balsamicoeddike
1/4 tsk stødt allehånde
1 tsk groft salt
500 g fintsnittet rødkål

Bring smør, gele, eddike, allehånde og salt i kog i en stor gryde. Tilsæt rødkålen og kog den ved jævn varme og under låg i ca. 15 min. Tag låget af gryden og kog ved kraftig varme og under omrøring ca. 3 min. eller til væden er fordampet. Smag rødkålen til.

Variation - rødkål med æbler: Tilsæt 2 rødlog i tynde både, 3 uskrællede coxorange æbler i tern og 1/2 tsk groft salt efter ca. 13 min. kogetid.

Variation - rødkål fra glas: Lad 500 g rødkål fra glas dryppe af i en sigte. Kog imens en luge af 25 g smør, 4 spsk ribsgele, 2 tsk balsamicoeddike og 1/4 tsk stødt allehånde. Lad lugen koge ved kraftig varme og uden låg i ca. 1 min. Tilsæt den afdryppede rødkål og kog den ved kraftig varme og under omrøring ca. 1 min. eller til væden er fordampet. Smag rødkålen til.

RØDKÅLSSALAT MED PÆRER

6 personer

3 1/2 dl syrnede fløde 9%
5 spsk tyttebærsyltetøj
1/4 tsk groft salt
400 g fintsnittet rødkål
3 skrællede pærer i tynde både,
fx fondante (ca. 300 g)

Hertil: Steg 1 1/2 kg revelsben
eller ribbenssteg og kog 1 1/2 kg
faste kartofler

Vend syrnede fløde, tyttebærsyltetøj og salt sammen. Stil dressingens tildækket i køleskabet i mindst 1/2 time. Smag til.

Vend ca. 2 dl dressing sammen med rødkålen. Læg pærer og rødkål lagvis i en skål. Server resten af dressing til rødkålssalaten.

Tip: I stedet for tyttebærsyltetøj kan man bruge tranebærkompot, se opskrift side 17.



TIL & MED OST



PÆRER I RØDVINSSIRUP TIL OST

6 personer

Rødvinspærer, dagen før

¾ liter halvtør rødvin, fx côtes du Rhône

500 g sukker

½ dl balsamicoeddike

6 kardemommekapsler

6 små, faste pærer, fx fondante (ca. 800 g)

10 g smør

50 g smuttede mandler

¼ tsk fint salt

200 g Danablu ost 36% (60+)

200 g Dansk Emmentaler ost 28% (45+)

Tilbehør: 150 g flutes

Rødvinspærer, dagen før: Bring rødvin, sukker, eddike og kardemomme i kog i en gryde. Skræl pærerne, fjern blomsten, men lad stilken blive på. Stik mange huller i pærerne, fx med en kødnål. Læg pærerne i gryden og lad dem koge ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Pærerne skal stadig være lidt hårde. Kom pærer med kogelage i en skål og læg en tallerken over så de bliver holdt nede i lagen. Stil pærerne tildækket i køleskabet i ca. 1 døgn.

Tag pærerne op af lagen og lad dem dryppe af. Si lagen og bring den i kog i en gryde. Kog lagen ind ved kraftig varme og uden låg i ca. 25 min. eller til der er ca. 4½ dl indkogt rødvinsirup.

Lad smørret blive gyldent i en pande. Rist mandlerne ved jævn varme og under omrøring i ca. 3 min. Læg dem på fx et stykke bagepapir, drys med salt og vend rundt i mandlerne.

Ved serveringen: Skær osten i skiver og stykker. Anret pærer og ost på tallerkener. Pynt med lidt rødvinsirup og mandler. Server resten af rødvinsiruppen i en skål ved siden af.

Tips: Pærer i rødvinsirup smager også godt sammen med vanilleflødeis, flødeskum eller som tilbehør til vildtretter. Det er en god ide at tage osten ud af køleskabet 1-2 timer før serveringen.

♥ "POTKÆS" MED ROM

4 personer

300 g fintrevet ekstra lagret Danbo ost 25% (45+)

1 dl piskefløde

½ dl mørk rom

½ tsk sukker

Tilbehør: Rist 250 g rugbrød

Rør osten sammen med piskefløde, rom og sukker. Kom blandingen i en skål eller glas, fx et patentglas. Pres osten godt sammen. Stil den tildækket i køleskabet i ca. 5 døgn. Smag på osten et par gange - og tilsæt lidt mere rom hvis den trænger.

Tips: "Potkæs" med rom kan også være en del af en ostanretning, fx sammen med et stykke Havarti ost og en flødeost med nødder. Det er en god ide at tage osten ud af køleskabet 1-2 timer før serveringen.





SMÅ OSTESOUFFLEER

8 personer - til forret

75 g grønne linser fra Puy

(ca. 1 dl)

½ liter vand

½ tsk groft salt

1½ spsk vindrukerneolie

1 spsk vand

½ spsk hvidvinseddike

½ tsk hakket frisk rød chilipeber

¼ tsk groft salt

Ostesouffleer

50 g smør

60 g hvedemel (ca. 1 dl)

3 dl mælk

100 g Karoline's GratineringOst

3 æg (str. mellem)

2 tsk hakket frisk rød chilipeber

1 tsk groft salt

25 g pinjekerner

1 dl blade af bredbladet persille

½ dl granatæblekerner

Bagetid: Ca. ½ time ved 175°

Skyl linserne godt. Kom dem i en gryde med kogende vand tilsat salt. Kog linserne ved svag varme og under låg i ca. 18 min. Lad dem dryppe af i en sigte. Bland olie, vand, eddike, chili og salt sammen med de varme linser i en skål. Stil linserne tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Ostesouffleer: Smelt smørret i en tykbundet gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Rør melet i på én gang og bag blandingen godt sammen. Rør mælken i og lad blandingen koge ved svag varme i ca. ½ min. Tag gryden af varmen og rør først osten i og dernæst de sammenpiskede æg, chili og salt. Fordel dejen i 8 smurte små, ovnfaste souffléforme (a ca. 1½ dl). "Skær" med en kniv rundt langs kanten af formene, så hæver de små souffléer bedre. Bag souffléerne midt i ovnen. Åbn ikke ovndøren de første 20 min. da souffléerne let falder sammen.

Kom pinjekernerne i en tør pande. Skru op til kraftig varme og rist i ca. 2 min. under omrøring. Skru ned til jævn varme og rist kernerne i yderligere ca. 2 min.

Ved serveringen: Fordel persillebladene på tallerkener - lav plads til ostesouffléerne. Læg de krydrede linser og granatæblekerner på persillen og drys med pinjekerner. Stil souffléerne på tallerkenerne og server straks - souffléerne kan ikke vente.

Tips: Kom dejen i én form (ca. 1½ liter) - bag ca. 50 min. ved 175°. Souffléerne kan stå tildækket i køleskabet ca. 4 timer inden bagning.

Frysning: Egnede. Inden bagning. Tøs op og bages.

OSTETALLERKEN

6 personer

½ spsk kommen

150 g mild Samsø ost 18% (30+)

100 g blå- og hvidskimmelost 39% (65+)

125 g rød skimmelmodnet ost 39% (65+)

1½ tsk ahornsirup

Tilbehør: 150 g lyst brød

Rist kommen i en tør pande ved jævn varme og under omrøring i ca. 4 min.

Skær de 3 oste i mindre stykker og fordel dem på tallerkener. Hæld lidt ahornsirup på blå- og hvidskimmelosten og drys de 2 andre med ristet kommen.

Tip: Det er en god ide at tage osten ud af køleskabet 1-2 timer før serveringen.





BAGTE PIGEON/ÆBLER MED OST

6 personer

Pomeransfyld

50 g finthakkede hasselnødder

1½ spsk akaciehonning

25 g blødt smør

2 tsk hakket, kandiseret pomeransskal

¼ tsk groftkværnet peber

6 pigeonæbler (ca. 475 g)

200 g mild ost, fx hvidskimmel eller blå- og hvidskimmel 39% (65+)

Tilbehør: 150 g landbrød

Bagetid: Ca. 10 min. ved 200°

Pomeransfyld: Bland hasselnødder, honning, smør, pomerans og peber sammen i en skål.

Vask og tør æblerne. Skær et lille låg (ca. 1 cm fra stilken) af hvert æble - lad stilken sidde på. Skær forsigtigt blomsten af æblet. Fjern kernehuset og lidt til, fx med et parisiennejern. Forsøg at undgå at der går hul i bunden - ellers læg et lille stykke æble ned i hullet. Skær 4 rids i skallen på hvert æble med en lille, spids kniv så skindet ikke revner under bagningen.

Fordel ca. 1 spsk fyld i hvert æble og sæt låget på. Stil æblerne i et ovnfast fad og bag dem midt i ovnen. Tag æblerne ud efter ca. 7 min. Skær osten i 12 stykker og fordel 6 af dem under lågene på æblerne. Bag dem færdig de sidste 3 min. Sæt de varme æbler på tallerkener sammen med resten af osten - og brød. Server straks.

OSTEKIKS MED KOMMEN

ca. 20 stk.

150 g grahamsmel (ca. 2½ dl)

60 g hvedemel (ca. 1 dl)

45 g havregryn (ca. 1½ dl)

2 spsk brun farin

1 tsk bagepulver

½ tsk fint salt

100 g koldt smør

150 g fintrevet mellemlagret Danbo ost med kommen 25% (45+)

evt. 1 spsk vand

Bagetid: Ca. 13 min. ved 175°

Bland de 2 slags mel, havregryn, farin, bagepulver og salt. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Tilsæt osten. Ælt dejen let sammen, evt. med vand. Form dejen til en ca. 15 cm lang, tyk rulle. Læg dejen tildækket i køleskabet i mindst 2 timer eller i fryseren i ca. ½ time. Skær dejen i ca. ½ cm tykke skiver. Læg skiverne på plader med bagepapir. Prik kiksene med en gaffel og bag dem øverst i ovnen.

Tips: Kiksene smager godt med koldt smør eller med ost, fx blå- og hvidskimmel, hvidskimmel eller ekstra lagret Danbo. Dejen kan ligge i køleskabet fra dag til dag. De bagte kiks kan gemmes i en kagedåse i ca. 4 døgn.

Frysning: Egnede.



DESSERTER, KAGER M.M.



♥ RISALAMANDER

6 personer

♥ Risengrød

3 dl vand
2½ dl grødris (ca. 180 g)
1 liter mælk

100 g smuttede mandler
korn fra 2 stænger vanilje
4 spsk sukker
¼ liter piskefløde

Tilbehør: 1 portion lun rød bær-sauce eller kirsebærsauce

Risengrød: Bring vand og ris i kog i en tykbundet gryde. Kog risene ved jævn varme og under omrøring i ca. 2 min. Tilsæt mælk og kog grøden ved svag varme, stadig under omrøring, i ca. 10 min. Læg låg på og kog i ca. ½ time - rør af og til. Stil grøden tildækket i køleskabet til den er kold eller til næste dag.

Tag en mandel fra og hak resten. Rør risengrød, vaniljekorn, sukker og de hakkede mandler sammen. Pisk fløden til et let skum og vend det forsigtigt i grøden sammen med den hele mandel. Stil risalamanden tildækket i køleskabet i mindst 2 timer. Smag til.

Tip: Skal risengrøden spises med kanelsukker og smør, så smag til med 1 tsk groft salt.

Frysning: Egnat.

♥ KIRSEBÆRSAUCE

6 personer

1 dl saft fra kirsebærrene
1 spsk kartoffelmel
2 glas syltede søde kirsebær
(a ca. 350 g)
2 spsk sukker

Rør en jævning af saft og kartoffelmel. Kom bær, resten af saften og sukker i en gryde og bring det i kog. Tag gryden af varmen og kom jævningen i på én gang - under omrøring. Herefter må kirsebærsaucen ikke koge. Rør saucen godt igennem og smag den til.

RØD BÆRSAUCE

6 personer

400 g frosne, blandede røde bær
125 g sukker (ca. 1½ dl)
½ dl vand
2 tsk kartoffelmel

Bland de frosne bær og sukker. Lad bærrene tø op på køkkenbordet i mindst 2 timer. Kom bær og saft i en gryde og bring det i kog. Rør en jævning af vand og kartoffelmel. Tag gryden af varmen og kom jævningen i på én gang - under omrøring. Herefter må bær-saucen ikke koge. Rør saucen godt igennem og smag den til.

APPELSINKAGE

1 kage - 12 stykker

3 appelsiner (ca. 550 g)
200 g finthakkede, smuttede mandler
100 g hele, smuttede mandler
100 g hvedemel (ca. 1¼ dl)
250 g sukker (ca. 3 dl)
2 tsk bagepulver
100 g smør - smeltet
½ dl lys rom

Bagt glasur

100 g florsukker (ca. 2 dl)
2 spsk lys rom

Tilbehør: 200 g appelsinbåde og
½ liter syrnede fløde 9%

Bagetid: Ca. 1 time og 25 min.
ved 175°

Pil appelsinerne - fjern så meget som muligt af den hvide hinde.

Skær appelsinerne i mindre stykker - ca. 400 g appelsin. Blend dem ved hurtigste hastighed i ca. 20 sek. Bland de hakkede og de hele mandler, mel, sukker og bagepulver i en skål. Rør appelsinmos, smør og rom i melblandingen. Beklæd en springform (ca. 22 cm i diameter) med bagepapir. Hæld dejen i formen og bag kagen midt i ovnen.

Bagt glasur: Tag kagen ud efter ca. 1 time og 15 min. Bland florsukker og rom. Fordel glasuren på kagen og bag den færdig de sidste 10 min. Lad appelsinkagen køle af i mindst 2 timer. Kagen er "svampet" og saftig.

Tip: Kagen kan stå tildækket på køkkenbordet til næste dag.





PANDEKAGER MED VALNØDDER

4 personer

Valnødderfyld

25 g smør
85 g sukker (ca. 1 dl)
korn fra ½ stang vanille
2 dl friskpresset appelsinsaft
100 g hakkede valnødder

Pandekager - 8 stk.

60 g hvedemel (ca. 1 dl)
2 tsk sukker
korn fra ½ stang vanille
2 dl mælk
2 æg (str. stor)
50 g smør - smeltet
evt. smør til stegning

Pynt: Fintstrimlet appelsinskal

Tilbehør: 1 liter vanilleflødeis

Gratinerings: Ca. 4 min. ved 250°

Valnødderfyld: Kom smør, sukker, vaniljekorn og appelsinsaft i en pande (ca. 21 cm i diameter). Bring blandingen i kog og kog den ved svag varme ca. 20 min. eller til den er sirupsagtig - rør af og til. Tag panden af varmen og vend de hakkede valnødder i.

Pandekager: Bland mel, sukker og vaniljekorn i en skål. Pisk mælken i lidt efter lidt og derefter æg og smør. Fordel ½ dl dej i en varm pande (ca. 14 cm i diameter). Bag pandekagen ved jævn varme

ca. 1½ min. eller til den er gylden. Vend pandekagen og bag den færdig (ca. 3 min. i alt). Bag resten af pandekagerne.

Læg ca. 1 spsk fyld på hver pandekage og fold dem til kvarte. Læg pandekagerne på en plade med bagepapir og gratiner dem overst i ovnen.

Frysning: Egnede. Inden gratinerings.

ANANASDESSERT

10 personer

1-2 friske, modne ananas
(ca. 2 kg)
4 spsk sukker
2 spsk majsstivelse, fx maizena

Lakridsflødeskum

4-5 cm af en stang engelsk lakrids
¼ liter piskefløde
1¼ spsk florsukker

Pynt: Friske citronmelisseblade

Tilbehør: 1 liter lime- eller citronsorbet

Bagetid: Ca. 40 min. ved 200°

Skær enderne af ananasen. Skræl den ved at lade kniven følge frugtens form - skær så dybt at de brune "prikker" forsvinder. Flæk ananasen og skær den i ca. 3 mm tynde skiver. Del ananasskiverne i

6 lige store portioner. Bland sukker og majsstivelse.

Beklæd en bradepande (ca. 4 x 20 x 26 cm) med bagepapir. Dæk bunden med 1 portion ananasskiver og drys med 1 spsk sukkerblanding. Fortsæt i nævnte rækkefølge og bag desserten midt i ovnen. Ananasdesserten skal være i pres mens den køler af. Læg et stykke bagepapir og dernæst et stykke pap over desserten. Stil derpå konserverdåser eller 2 sandkageforme fyldt med vand. Stil desserten i køleskabet mindst 5 timer eller til næste dag.

Lakridsflødeskum: Kom den engelske lakrids i en plastikpose egnet til madvarer. Knus lakridsen fint med fx en kagerulle (ca. 1¼ tsk knust lakrids). Pisk fløden til et let skum og vend florsukker og lakrids i. Smag til.

Ved serveringen: Fjern dåser, pap og bagepapir. Læg et spækbrædt over bradepanden og vend rundt. Fjern bagepapiret fra ananasdesserten. Skær kanterne lige og del desserten i 10 stykker. Fordel dem på tallerkener sammen med lime-sorbet og lidt lakridsflødeskum. Server resten i en skål ved siden af.





KAGER MED FLYDENDE INDRE

6 personer

Flydende indre

150 g mælkechokolade
(ca. 30% kakao)
1 dl Karoline's
MadlavningsFløde 18%
1 spsk fintrevet citronskal

Chokoladedej

150 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)
75 g smør
3 pasteuriserede æggehvider
(ca. 1 dl)
4 spsk florsukker
50 g finthakkede
hassel nødder
5 spsk hvedemel
4 pasteuriserede æggeblommer
(ca. 4 spsk)

Pynt: Florsukker

Tilbehør: 1 liter vaniljebløddis
- til dessert

Bagetid: Ca. 25 min. ved 200°

Flydende indre: Del mælkechokoladen i mindre stykker og kom dem i en tykbundet gryde sammen med fløden. Bring blandingen i kog og kog den ved jævn varme og under omrøring i ca. 2 min. Tilsæt citronskal og stil fyldet tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Chokoladedej: Del den mørke chokolade i mindre stykker og kom dem i en tykbundet gryde sammen med smørret. Lad det smelte ved jævn varme. Pisk æggehvider og florsukker stift. Vend nødder og mel i de stiftpiskede hvider. Vend chokolade-smørblandingen i. Vend til sidst æggeblommerne i. Fordel dejen i 6 smurte muffinsforme, ikke papir, (a ca. 1 1/4 dl) - ca. 1 dl dej pr. form. Kom det afkølede fyld i en plastikpose egnet til madvarer. Klip et hul i det ene hjørne. Stik posen ca. 2 cm ned i dejen og tryk ca. 1/4 af fyldet ned i hver kage. Bag dem midt i ovnen. Lad kagerne køle af i formene i ca. 1 time.

Ved serveringen: Løft forsigtigt kagerne ud af formene. Drys med florsukker og anret dem på tallerkener. Server kagerne til kaffe eller sammen med is til dessert.

Tips: Kager med flydende indre kan også bages i 12 mindre muffinsforme, ikke papir, (a ca. 1 dl) - ca. 1/2 dl dej pr. form. Stik posen med fyld ca. 1 cm ned i dejen. Bag kagerne i ca. 15 min. De ubagte kager kan stå tildækket i køleskabet ca. 4 timer inden bagning.

Frysning: Egnede. Tøs op og lunes i ovnen ca. 10 min. ved 200°.

CHOKOLADEMEDALJER MED KIRSCH

6 personer

250 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)

Kirschfromage

1 blad husblas
1/4 liter piskefløde
1 spsk kirsch (kirsebærbrændevin)
1 spsk saft fra amarenakirsebærrene
1 glas amarenakirsebær
(ca. 400 g)

Smelt chokoladen i en skål i vandbad. Beklæd en bakke med alufolie. Hæld 1/2 spsk chokolade på alufolien - smør chokoladen ud med en ske til en rund "kiks" (ca. 7 cm i diameter). Lav i alt 24 kiks. Lad chokoladen stivne helt.

Kirschfromage: Læg husblas i blød i koldt vand i ca. 10 min. Pisk fløden til et let skum. Træk husblasen op af vandet med det vand der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med kirsch og saft. Kom den afkølede

husblas i flødeskummet under omrøring. Tag 12 kiks fra og læg ca. 1 1/2 spsk fromage og 3 afdrypede bær på hver kiks. Læg resten af kiksene på og kom til sidst ca. 1 spsk fromage på hver medalje. Stil de 12 medaljer i køleskabet i mindst 1 time.

Variation - chokoladeskåle med kirsch: Stil 12 chokoladeskåle (ca. 175 g) på et spækbrædt. Kom 3 amarenabær med den saft der hænger ved i hver skål. Læg ca. 2 1/2 spsk fromage i hver chokoladeskål og stil dem tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Tips: Kirsch kan erstattes af cognac. Kirsch kan også udelades. Tilsæt i stedet en ekstra spsk saft fra amarenakirsebærrene.





ÆBLEKARAMELKAGER

6 personer

Butterdejsbunde

3 plader optøet, frossen butterdej (ca. 275 g)

1 sammenpisket æg

2 tsk sukker

Æblekaramel

150 g sukker (ca. 1 ¼ dl)

25 g smør

4 uskrællede æbler i både, fx jonagold (ca. 500 g)

50 g hakkede, usaltede pistacienødder

Pynt: Hakkede pistacienødder

Tilbehør: 3 dl cremefraiche 18% eller 38%

Bagetid: Ca. 20 min. ved 200°

Butterdejsbunde: Læg butterdejspladerne oven på hinanden. Rul dem ud på et melderdysset bord til en firkant (ca. 24 x 36 cm). Del den i 6 stykker (à ca. 12 x 12 cm). Lad dejen hvile i ca. 20 min. Pensl med æg og drys med sukker. Stil 6 små, ovnfaste skåle, med bundene opad, på en plade med bagepapir. Læg dejstykkerne over skålene med sukkersiden opad. Bag bundene midt i ovnen. Tag dem ud efter ca. 10 min. Køl bundene lidt af og løft dem af skålene. Vend bundene og bag dem færdig de sidste 10 min. - evt. lige inden serveringen.

Æblekaramel: Fordel sukkeret i et jævnt lag i en kold pande (ca. 21 cm i diameter). Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme. Tilsæt smør og skru op til kraftig varme. Kom æblerne i panden og vend dem i karamellen i ca. 3 min. Tag panden af varmen og vend de hakkede pistacienødder i.

Ved serveringen: Læg butterdejsbundene på tallerkener. Fordel de lune æbler med karamel i bundene, pynt med pistacienødder og server straks sammen med iskold cremefraiche - til dessert eller kaffe.

Tips: I stedet for skåle kan man forme 6 kugler - på størrelse med appelsiner - af alufolie. Usaltede pistacienødder kan erstattes af saltede - blot man skyller og tørrer dem.



♥ VAFLER

6 personer - 12 stk.

300 g hvedemel (ca. 5 dl)

2 tsk bagepulver

1 spsk fintrevet citronskal

korn af 1 stang vanilje

½ tsk revet muskatnød

3 spsk sukker

1 tsk groft salt

½ liter kærnemælk

4 æg (str. mellem)

100 g smør - smeltet

Tilbehør: ½ liter syrnede fløde 9% og sirup, fx ahornsirup

Kom mel, bagepulver, citronskal, vaniljekorn, muskatnød, sukker og salt i en skål. Tilsæt kærnemælk og æg på en gang. Pisk dejen sammen og tilsæt det smeltede smør.

Varm vaffeljernet godt igennem. Fordel ca. 1 dl dej i vaffeljernet. Pres det godt sammen og bag ca.

1 ½ min. på hver side i et gammeldags vaffeljernet eller ca. 3 min. i et elektrisk. Server de gyldne og sprøde vaffer straks - gerne lige fra vaffeljernet. Bag resten af vafflerne.

Variation - små, tykke pandekager: Kom 1 spsk dej 4 steder i en varm pande (ca. 21 cm i diameter). Bag pandekagerne ved jævn varme ca. 1 ½ min. på hver side - ca. 60 stk.

Tips: Vaffer og pandekager smager også godt sammen med syltetøj og florsukker eller rørsukker og friskpresset citronsaft. Vaffer/pandekager kan bages på forhånd. Læg dem i ét lag på en plade med bagepapir og lun vaffer/pandekager i ca. 4 min. ved 200°.

Frysning: Eggede. Tøs op og lunes på brødrister eller i ovn.

SMÅKAGER, K♥NFEKT
& LIDT AT DRIKKE



KIRSEBÆRKONFEKT

ca. 40 stk.

Kirsebærmarcipan, dagen før

150 g tørrede kirsebær
1 dl kirsebærlikør,
fx cherry hering
2 spsk florsukker
500 g ren, rå marcipan

Trøffel, dagen før

2 dl piskefløde
150 g mørk chokolade
(ca. 55% kakao)

Kirsebærsukker

¼ tsk kirsebærlikør,
fx cherry hering
1 spsk perlesukker

Overtræk

300 g mørk chokolade
(ca. 70% kakao)

Tørretid: Ca. ½ time ved 100°

Kirsebærmarcipan, dagen før: Hak kirsebærerne meget fint og bland dem med kirsebærlikør og florsukker. Riv marcipanen groft og ælt den godt sammen med kirsebærerne. Stil kirsebærmarcipanen tildækket i køleskabet.

Trøffel, dagen før: Bring fløden i kog i en lille, tykbundet gryde. Kog fløden ved jævn varme og uden låg i ca. 7 min. eller til der er ca. 1 dl indkogt fløde - rør af og til. Del chokoladen i mindre stykker og

smelt dem i fløden under omrøring. Hæld trøffelblandingen i en skål og stil den tildækket i køleskabet.

Del kirsebærmarcipanen i 2 lige store portioner. Rul, med en kagerulle og mellem 2 stykker plastfolie, hver portion ud til en firkant (ca. 25 x 25 cm). Smør trøffelblandingen ud på det ene stykke marcipan og læg det andet stykke ovenpå. Stil det tildækket i køleskabet.

Kirsebærsukker: Bland likør og sukker i en skål. Fordel det på en plade med bagepapir. Lad sukkeret tørre nederst i ovnen. Tag papiret af pladen og lad sukkeret køle af. Findel kirsebærsukkeret med fingrene.

Overtræk: Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Udstik marcipanen i små figurer, fx hjerter. Læg et hjerte på en gaffel og vend hurtigt konfekten i chokoladen. Læg den overtrukne konfekt på et stykke bagepapir og pynt med lidt kirsebærsukker. Lad konfekten stå på køkkenbordet til chokoladen er

stivnet. Stil derefter kirsebærkonfekten tildækket i køleskabet.

Tips: Skær kirsebærmarcipanen ud i firkanter. Overskydende kirsebærmarcipan kan rulles til kugler og overtrækkes. Konfekten kan stå tildækket i køleskabet i ca. 3 døg.

Frysning: Egnede. Tøs op ca. ½ time på køkkenbordet.

♥ HAVREGRYNSKUGLER

ca. 32 stk.

175 g finvalsedede havregryn
(ca. 5% dl)
100 g florsukker (ca. 2 dl)
4½ spsk kakao
50 g blødt smør
4½ spsk abrikosmarmelade
5 spsk kakao, kokosmel,
florsukker eller kulørt krymmel

Bland havregryn, florsukker og kakao sammen i en skål. Tilsæt smør og marmelade. Rør blandingen godt sammen og smag den til. Tril små kugler (a ca. ½ spsk) og rul dem i den valgte pynt. Stil havregrynskuglerne tildækket i køleskabet i mindst 2 timer.

Tips: I stedet for abrikosmarmelade kan man bruge æblemos eller pæremos - evt. fra glas. Havregrynskuglerne kan stå tildækket i køleskabet i ca. 4 døg.

Frysning: Egnede.





CHOKOLADETRØFFEL MED KNAS

ca. 60 stk.

Karamelknas

100 g sukker (ca. 1½ dl)

25 g finthakkede, smuttede mandler

Chokoladetrøffel

¼ liter piskefløde

300 g mørk chokolade (ca. 55% kakao)

Overtræk

300 g mørk chokolade (ca. 70% kakao)

Karamelknas: Fordel sukkeret i et jævnt lag i en kold pande (ca. 21 cm i diameter). Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme. Tilsæt mandlerne og rist dem under omrøring i ca. 3 min. Fordel karamellen på et stykke bagepapir. Lad karamellen køle helt af og kom den i en plastikpose egnet til madvarer. Læg et viskestykke omkring og bank med fx en kagerulle til karamellen er knust. Tag 2 spsk fra til pynt.

Chokoladetrøffel: Kog fløden i en lille, tykbundet gryde ved jævn varme og uden låg i ca. 4 min. eller til der er ca. 2 dl indkogt fløde - rør af og til. Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i fløden, under omrøring. Lad trøffelblandingen køle let af. Beklæd en bradepande (ca. 18 x 25 cm) med bagepapir. Vend den knuste karamelknas i trøffelblandingen og fordel den i bradepanden. Stil chokoladetrøfflen tildækket i køleskabet i mindst 2 timer.

Overtræk: Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Skær den kolde chokoladetrøffel i firkanter (ca. 2 x 2 cm). Læg en firkant på en gaffel og vend hurtigt trøfflen i chokoladen. Læg den overtrukne chokoladetrøffel på et stykke bagepapir og pynt med lidt karamelknas. Overtræk og pynt resten. Lad chokoladetrøfflerne stå på køkkenbordet til chokoladen er stivnet og stil dem derefter tildækket i køleskabet.

Tip: Konfekten kan stå tildækket i køleskabet i ca. 3 døgn.

Frysning: Egnede. Tøs op ca. ½ time på køkkenbordet.

KOKOSÆG

ca. 25 stk.

Kokosfyld

125 g kokosmel (ca. 3½ dl)

100 g florsukker (ca. 2 dl)

50 g blødt smør

2 spsk Karoline's MadlavningsFløde 18%

1 spsk mørk rom

150 g mørk chokolade (ca. 55% kakao)

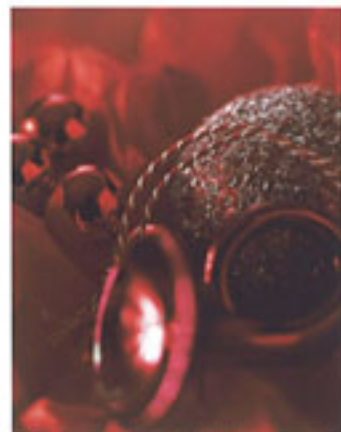
1 spsk kokosmel

Kokosfyld: Rør kokosmel, florsukker, smør og fløde sammen i en tykbundet gryde. Varm blandingen ved kraftig varme og under omrøring i ca. 2 min. Tilsæt rom og smag til. Form med 2 teskeer ca. 25 kokosæg og læg dem på en bakke med bagepapir. Stil "æggene" tildækket i køleskabet i mindst 2 timer.

Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Læg et kokosæg på en gaffel og vend hurtigt "ægget" i chokoladen. Stil det overtrukne kokosæg tilbage på bakken og drys med lidt kokosmel. Overtræk og pynt resten. Lad kokosæggene stå på køkkenbordet til chokoladen er stivnet og stil dem derefter tildækket i køleskabet.

Tips: Rom kan udelades eller erstattes af 1½ tsk fintrevet appelsinskal. Kokosæggene kan stå tildækket i køleskabet i 4-5 døgn.

Frysning: Egnede.





ITALIENSK KONFEKTKAGE

1 kage - ca. 32 stykker

50 g smør
200 g grofthakkede, smuttede mandler
150 g grofthakkede, tørrede dadler
150 g grofthakkede, tørrede abrikoser
100 g tørrede tranebær
100 g grofthakkede valnødder
60 g hvedemel (ca. 1 dl)
¼ tsk stødt kanel
½ tsk revet muskatnød
¼ tsk stødt koriander
¼ tsk stødt nellike

125 g honning (ca. 1 dl)
125 g florsukker (ca. 2½ dl)

Pynt: Florsukker

Bagetid: Ca. 45 min. ved 150°

Lad smørret smelte i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Rist mandlerne ved jævn varme i ca. 5 min. - rør af og til. Bland den tørrede frugt, valnødder, mel og krydderier sammen med de let afkølede mandler i en skål.

Kom honning og florsukker i en lille, tykbundet gryde. Bring blandingen i kog under omrøring. Kog den ved kraftig varme, stadig under omrøring, ca. 3 min. - til den er skummende og gylden. Kom den smeltede honning i frugtblandingen. Lad den køle af til den er lun og ælt derefter dejen godt sammen med fingrene. Beklæd en springform (ca. 22 cm i diameter) med bagepapir. Pres dejen ud i bunden af formen og glat overfladen med en fugtig ske. Læg et stykke bagepapir over kagen og bag den midt i ovnen. Lad kagen køle helt af i formen. Stil derefter konfektkagen tildækket på køkkenbordet til næste dag.

Ved serveringen: Pynt kagen med sigtet florsukker. Skær den i tynde stykker - den er fyldig som konfekt.

Tip: Konfektkagen kan stå tildækket i køleskabet i ca. 1 måned.

Frysning: Egnet.

♥ KLEJNER

ca. 50 stk.

1 æg (str. stor)
100 g sukker (ca. 1¼ dl)
50 g smør - smeltet
2 spsk Karoline's MadlavningsFløde 18%
1 spsk cognac
½ tsk stødt kardemomme
1 spsk fintrevet citronskal
1 tsk friskpresset citronsaft
200 g hvedemel (ca. 3½ dl)

500 g palmin eller rafinol - til kogning

Pisk æg og sukker sammen til det bliver lyst og luftigt. Tilsæt smeltet smør, fløde, cognac, kardemomme, citronskal og -saft. Rør melet i og lad dejen hvile tildækket i køleskabet i mindst 1 time.

Tag dejen ud på et melderisbord. Ælt dejen let og del den i 2 portioner. Rul en portion ud til en firkant (ca. 18 x 32 cm). Skær den på den lange led i 3 cm brede strimler - fx med en kagespore. Skær strimlerne over på skrå (ca. 8 cm lange). Skær et lille rid i midten af hver klejne og træk den ene spids gennem ridset så siderne får en snoning. Gentag udrulningen med den anden portion dej. Saml resterne og rul dem ud til sidst.

Varm palminen op i en lille, dyb gryde ved jævn varme - fyld kun gryden halvt op. Kom en bid franskbrød i den varme palmin. Bliver brødet gyldent, har palminen den rigtige temperatur. Læg forsigtigt 2-3 klejner i det varme fedtstof og kog dem til de er gyldne - vend dem et par gange. Klejnerne skal hurtigt stige op til overfladen. Hvis de bliver liggende på bunden, er fedtstoffet ikke varmt nok. Tag klejnerne op og læg dem på fedtsugende papir.

Tips: Hvis fedtstoffet bruser under kogningen, er det fordi der er for mange klejner i gryden. Klejnerne kan gemmes i en kagedåse i ca. 1 uge. Varm dem på en brødrister eller i ovnen.

Frysning: Egnet.



3 SLAGS SMÅKAGER MED ...

i alt ca. 120 stk.

300 g hvedemel (ca. 5 dl)

150 g florsukker (ca. 3 dl)

300 g koldt smør

1-2 spsk sammenpisket æg

...chokolade og ingefær

50 g finthakket mørk chokolade (ca. 55% kakao)

1 spsk finthakket, syltet ingefær

...appelsin og kanel

2 tsk fintrevet appelsinskal

½ tsk stødt kanel

...paranødder og kirsebær

50 g finthakkede paranødder (tag 2 spsk fra til pynt)

3 spsk finthakkede, tørrede kirsebær

¼ tsk stødt kardemomme

Bagetid: Ca. 7 min. ved 200°

Bland mel og florsukker i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen til den ligner revet ost. Ælt dejen let sammen med æg.

Del dejen i 3 portioner og ælt hver portion med én slags fyld. Tril hver portion dej til en ca. 20 cm lang rulle. Læg dejen tildækket i køleskabet i mindst 2 timer eller i fryseren i ca. ½ time.

Skær hver rulle ud i ca. ½ cm tykke skiver. Læg skiverne på plader med bagepapir. Pynt de 40 kager med paranødder. Bag småkagerne øverst i ovnen. Kik jævnligt til småkagerne da ovnens temperatur kan svinge meget.

Tips: Læg de rå dejruller tildækket i køleskabet og bag småkagerne efterhånden som de skal spises. Dejen kan opbevares 2-3 uger i køleskabet.

Frysning: Egnede.



SPRØDE KANELSMÅKAGER

ca. 100 stk.

2 æg (str. stor)

10 g gær

125 g blødt smør

300 g sukker (ca. 3½ dl)

300 g hvedemel (ca. 5 dl)

1 tsk natron

1 spsk stødt kanel

1 tsk stødt kardemomme

Bagetid: Ca. 8 min. ved 200°

Rør æggene sammen og opløs gæren heri. Pisk smør og sukker sammen til det smuldrer. Pisk æg og gær i lidt efter lidt til blandingen er let og luftig. Bland mel, natron, kanel og kardemomme sammen. Vend det i smørblandingen - drysset gennem en sigte. Sæt med 2 teskeer ca. 100 toppe - ca. 1 tsk pr. top - på plader med bagepapir. Der skal være plads omkring toppene som flyder ud. Bag kanelsmåkagerne øverst i ovnen.

Tips: I stedet for natron kan man bruge 2 tsk bagepulver. Kanelsmåkagerne kan gemmes i en kagedåse i ca. 1 uge.

Frysning: Egnede.



ÆBLEGROG

- 4 glas
- 25 g smør
- 4 halve skiver uskrællede æble, fx elstar
- 8 hele nelliker
- 4 dl æblejuice
- 1 ¼ dl calvados (æblebrændevin)
- 1 ¼ dl tør vermouth, fx noilly prat
- 4 spsk sukker
- 4 halve skiver citron

Smelt smørret i en tykbundet gryde. Tag gryden af varmen og vend de halve æbleskiver og nelliker i smørret. Tilsæt juice, calvados, vermouth og sukker. Bring blandingen i kog og smag til.

Ved serveringen: Fordel citronskiverne i 4 glas (som tåler varme). Fordel æbleskiver og nelliker i glassene og hæld den varme grog over. Server straks.

"MOOSE MILK"

- 4 krus
- 2 stykker hel kanel (à ca. 6 cm)
- 3 dl letmælk
- 3 dl piskefløde
- 2 ½ spsk sukker
- 1 tsk revet muskatnød
- 8 spsk cognac
- 4 pasteuriserede æg

Flæk kanelstykkerne - 4 stykker i alt. Kom mælk, fløde, sukker, kanel og muskat i en tykbundet gryde. Bring blandingen i kog under omrøring. Tag gryden af varmen. Tag kanelstykkerne op og fordel dem i 4 krus sammen med cognac. Pisk æggene let sammen i en skål. Rør 1 dl af den varme mælkemix i. Hæld de lune æg tilbage i gryden under omrøring. Fordel den varme "moose milk" i krusene og server straks.

BØRNEGLØGG

- 4-6 glas
- 2 dl vand
- 4 spsk friskpresset appelsinsaft
- 4 tsk friskpresset citronsaft
- 3 spsk sukker
- 3 hele nelliker
- 1 stykke hel kanel (ca. 6 cm)
- 2 dl sød solbærsaft
- 4 dl vand
- 50 g hakkede, smuttede mandler
- 60 g rosiner (ca. 1 dl)

Bring vand, appelsin-, citronsaft, sukker, nelliker og kanel i kog i en gryde. Kog blandingen ved svag varme og under låg i ca. 5 min. Tag krydderierne op og tilsæt solbærsaft og vand. Bring gløggen til kogepunktet og smag til.

Ved serveringen: Fordel mandler og rosiner i 4-6 glas (som tåler varme). Hæld den varme børnegløg i glassene og server straks.

Tip: Hvis gløggen er for stærk, kan den tilsættes lidt mere vand.



AT SAMMENSÆTTE EN JULEFROKOST

"Rør blot ikke ved min gamle jul!" Julen er for de fleste fyldt med traditioner på madsiden. Ganske vist spiser vi ikke alle det samme, men i den enkelte familie eller vennekreds har vi ofte nogle retter som vi synes skal stå på bordet til julefrokosten. Det er ganske hyggeligt, men af og til får man lyst til lidt fornyelse. Måske skal det hele ikke laves om, men en ny ret til julefrokosten kan måske gå hen at blive "et must" de næste par år. Gennem hele december forbereder vi os på julen, og ofte mødes vi over et dejligt måltid. Her kan det også være sjovt at prøve nye retter, med kendte råvarer sat sammen på nye måder. Sild, fløde, flæskesteg, appelsiner, æbler, ost, svesker, kål og chokolade - alt sammen noget vi forbinder med julen.

Vi har her givet forslag til sammensætning af julefrokoster. Bredt forstået, da anledningerne til at mødes kan være mange og sammensætningen af selskabet ligeså. De fleste af retterne er her fra bogen. Vi har også brugt dele af hovedretterne da disse fint kan indgå i en frokostmenu.

DEN STORE FROKOST

Rødspættefileter med remouladesauce (uden salat og kartofler)	
Karolines Køkken/6	32
Marinerede sild i tomatfløde	9
Stegte sild i eddike	3
Andelevermousse	13
Timianæbler og bacon	13
Flæskesteg og timiangrønsager (uden sauce og kartofler)	23
Flødestuvet hvidkål - og dertil kogt skinke	29
Stærk og sød sennep	29
Ostekiks med kommen - og dertil en blå- og hvidskimmelost	39
Risalamande og rød børsauce	41

"DAMEFROKOST"

Skalddyrssalat med grape og chili	9
Saltede kyllingelår	11
Logpostej og rødbedesalat	15
Pærer i rødvinssirup til ost	35
Pandekager med valnødder	43

"HERREFROKOST"

Sild i karrylage	7
Stegte sild i eddike	3
Flødestuvet grønkål, brunede kartofler - og dertil stegt medisterpølse	29
Krydret svineskank	15
Stærk og sød sennep	29
"Potkæs" med rom	35
Klejnær	53

"AFTENFROKOST"

Fiskecreme med slethvar	5
Paté med valnødder og korender	11
Sellerisalat - og dertil stegt andebryst	33
Ostetallerken	37
Kager med flydende indre	45

EN ADVENTSSØNDAG

Eftermiddag

Æblegrog	57
Børneglogg	57
Vaffler	47

Aften

Kalvebov med bønner og kålpølser	23
Italiensk konfektkage	53
Kokosæg	51
3 slags småkager med	55

HVOR MEGET MAD?

En julefrokost er som regel sammensat af mange forskellige retter. Jo flere retter, jo mindre skal der være af hver. Derfor er man nødt til at regne lidt på den samlede menu. Der skal beregnes 600-800 g mad pr. person inklusive brød. Hvis selskabet primært består af mænd, skal man regne med ca. 1 kg mad pr. person. Der bliver ofte spist godt af sild og

fiskeretter i starten hvor alle er sultne, mens der bliver taget lidt mere forsigtigt til de efterfølgende lune retter, pålægget og osten. Hvis I slutter af med noget sødt - frugtsalat, risalamande eller noget helt tredje, gemmer de fleste lidt appetit til det søde punktum.

HVOR MEGET BRØD?

Til en traditionel julefrokost skal man pr. person beregne:

2-4 skiver (ca. 100-200 g) rugbrød
1-2 skiver (30-60 g) franskbrød eller lignende. Sæt mindre portioner brød på bordet ad gangen så det ikke bliver tørt.

FRYSNING

Det er en fordel at kunne tilberede nogle af julens retter i god tid og fryse dem ned til de skal spises. Ved de retter der er egnede til frysning, er der efter opskriften et lille notat. Det bedste resultat får man hvis man tør retterne op i køleskabet fra dag til dag - med mindre andet er nævnt.

MÆLK

I opskrifterne kan der, når vi skriver mælk, bruges skummet-, let- eller sødmælk.



ALFABETISK INDHOLDSOVERSIGT



Ananasdessert	43	Ostetallerken	37
And, stegt	17	Pandekager, små, tykke	47
And, stegt og tranebærkompot	17	Pandekager med valnødder	43
Andebryst, marineret og lun rødkål	27	Paté med valnødder og koriander	11
Bors, kalve- med bønner og kålpulver	23	Postej, løg- og rødbedesalat	15
Chokoladenudlæj med kirscher	45	"Potkæse" med rum	35
Chokoladeskåle med kirscher	45	Pærer i rødvinssirup til ost	35
Chokoladetrøffel med knas	51	"Rillettes, ørred-"	7
Dyreryg og kvædekompot	25	Risalamande	41
Fiskecreme med kamruslinger	5	Rosenkål, flødestuvet	29
Fiskecreme med sletthvar	5	Rødkål	33
Flæsksteg og timiangrønsager	23	Rødkål fra glas	33
Gløgg, børne-	57	Rødkål med æbler	33
Grog, æble-	57	Salat, lys silde-	5
Grønkål, flødestuvet	29	Salat, rosenkål-	31
Gås, stegt	17	Salat, rødkål- med pærer	33
Havregrynklugler	49	Salat, selleri-	33
Hølleflæk, røget i kalvebouillon	3	Salat, skaldyr- med grape og chili	9
Hvidkål, flødestuvet	29	Sauce, kirsebær-	41
Kage, appelsin-	41	Sauce, rød bær-	41
Kage, italiensk konfekt-	53	Sauce, rødvin-	31
Kage med flydende inde	45	Sennep, stærk og sød	29
Kage, ahlekaramei-	47	Sild i karrylage	7
Kalkun, farseret og svampesagout	21	Sild, marinerede i tomatfløde	9
Kartofler, brunede	29	Sild, stegte i eddike	3
Kiks, ost- med kummen	39	Småkager med appelsin og kanel	55
Klejner	53	Småkager med chokolade og ingefær	55
Kokosvæg	51	Småkager med paranødder og kirsebær	55
Konfekt, kirsebær-	49	Småkager, sprøde kanel-	55
Kyllingelår, saltede	11	Souffléer, små oste-	37
Laks, bagt og grønsagsterrierer	19	Svineskank, krydret	15
"Mousse milk"	57	Vaffer	47
Mousse, andelever-	13	Æbler, bagte pølse- med ost	39
Marbrad, okse- med estragon og spegeskinke	19	Æbler, timian- og bacon	13



Spørgsmål om opskrifter
og mejeriprodukter:

Tlf. 8731 2280 (hverdag kl. 8.30-15.30)

www.karoline.dk

karoline@mejeri.dk

Bestilling af kogebøger m.m.:

Tlf. 8737 5700

www.karoline.dk

kundeservice@mejeri.dk

Udgivet af: Karolines Køkken

Design & produktion:

Ogilvy & Mather, Århus

Foto: Mads Armgaard

Redaktionen er afsluttet 1. juni 2003

Udgivelsesår: 2003

ISBN: 87-89796-53-5



9780399810024