



Karolines KØKKEN/3



Indhold

Forretter og småretter	2
Oversigt over mejeriprodukter	8
Middagsretter	10
Gæstemiddage	26
Tilbehør - saucer, dressinger, salater o.a.	32
Grovbrød	40
Kager og desserter	46
Energicirklen	54
Alfabetisk indholdsfortegnelse og frysning	57

Bestilling af opskriftsbøger fra
Karolines Køkken se side 56.

Skiver af Danablu
på groft rugbrød,
smurt med smør.
Herpå lagring og
en æggeblomme
- et lille måltid i sig
selv -

Udgivet af
Mejeriforeningen
med støtte fra EF-Kommissionen.
Design og produktion:
Ogilvy & Mather, Århus.
Foto: Poul Ib Henriksen.
Tryk: Litopat S.p.a. - Italy
Revideret genoptryk 1998.
ISBN 87-89795-07-5.



Velkommen i Karolines Køkken 3.

Denne opskriftsbog er egentlig den fjerde i en række af kogebøger udgivet af Mejerikontoret. Tidligere er udkommet Det bedste fra Karolines Køkken (1972), Karolines Køkken (1980) og Karolines Køkken 2 (1983).

Disse bøger er blevet positivt modtaget – især på grund af den sikkerhed, der er indbygget i opskrifterne. Også i Karolines Køkken 3 er opskrifterne udviklet og afprøvet med stor omhu – og de dækker et bredt felt af retter til forskellige lejligheder. Mejeriprodukterne er med til at gøre maden nem, lækker og spændende.

I Karolines Køkken 3 er hver opskrift forsynet med en energicirkel, der viser rettens energiindhold og -fordeling.

Vi håber, at Karolines Køkken 3 vil være en kilde til inspiration – og være med til at gøre madlavning til noget, der ikke bare er nødvendigt, men også er forbundet med glæde og nydelse.

Med venlig hilsen

Karolines Køkken



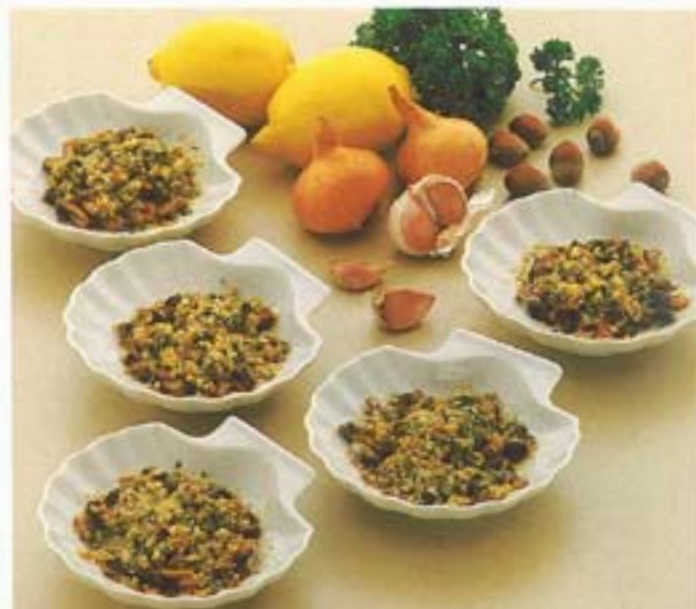


Forretter og småretter
– lækker start på en middag...
eller et lille måltid i sig selv

De retter, der serveres som første led i en middag, skal i højere grad vække appetitten end stille sulten. De bør nydes i små portioner og udvælges, så de passer til resten af menuen. Der er i udvalget her lagt vægt på, at forretterne kan tilberedes i god tid før serveringen.

Nogle af småretterne er velegnede til frokost og aftensservering – det gælder eksempelvis Indbagt Brie og Smørstegt Camembert.

Andre, fx Sandwich og Coolburger, er gode som et mellemmåltid, til madpakken eller på skovturen.



Muslinger med kryddersmør

6 pers.

2 ds. muslinger naturel (à 250 g) • 75 g blødt smør • 1 spsk fint hakket chalotteløg • 2 fed fint hakket hvidløg • 3 spsk friskhakket persille • 2 spsk fint hakkede hasselnødekerner • 3 spsk revet franskbrød (dagsgammelt) • 2 tsk citronsaft • ¼ tsk groft salt • friskkværnet peber.

Tilbehør: Ristet brød og citronbåde.

Gratinerings: Ca. 6 min. ved 225°.

Lad muslingerne dryppe godt af i en sigte. Fordel dem i 6 ovnfaste portionsforme. Rør smørret sammen med de øvrige ingredienser og fordel det over muslingerne. Gratiner muslingerne lidt i ovnen og server dem varme.





Grøn forret

8 pers.

6 blade husblas • 2 modne avocadoer (ca. 200 g) • ½ liter creme fraiche 18% • 8 spsk friskhakket dild • 2 tsk limesaft • 1 dl piskefløde • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • Pynt: Høvlet agurk • avocadoskiver • brøndkarse.

Tilbehør: Ristet hjertebrød.

Læg husblas i blød i koldt vand i 15 min. Flæk avocadoerne på langs og fjern stenene. Skrab avocadokødet ud med en ske og grid det gennem en sigte. Bland avocadomosen med creme fraiche, dild og limesaft. Træk husblasen op af udblødningssvandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med 1 dl af creme fraiche-blandingen. Bland derefter den afkølede husblas i resten af creme fraiche-blandingen under omrøring. Pisk fløden stiv og vend den i. Smag til med salt og peber. Hæld forretten i en form (ca. 1 liter), der er skyllet med koldt vand. Stil formen tildækket og koldt i ca. 1 døgn.

Ved serveringen: Dyp formen i varmt vand i 10 sekunder og vend dernæst forretten ud. Skær den i skiver og anret den på portions-tallerkener sammen med høvlet agurk, avocadoskiver og brøndkarse.



Rød forret

8 pers.

6 blade husblas • ½ liter creme fraiche 18% • 2 mellemstore fint-hakkede tomater • 1 rød finthakket peberfrugt (ca. 100 g) • 1 tsk revet zittauerløg • 1 dl piskefløde • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • Pynt: Tomatbåde • rød peberfrugt i ringe • radicchio-salat.

Samme fremgangsmåde som ved grøn forret.

Ved serveringen: Anret forretten i skiver på portions-tallerkener sammen med den grønne forret.

Tip: Anret rød forret alene pyntet med tomatbåde, peberfrugt og fintstrimlet radicchio-salat.





Indbagt Brie

4 pers.

Dej: 75 g hvedemel (1 1/4 dl) • 1/4 tsk groft salt • 1/2 tsk edelsüss paprika • 50 g smør • 1 spsk piskefløde • 200 g kold, umoden Brie/Camembert • Pensling: Sammenpisket æg.

Tilbehør: Radiser eller bladselleri.

Bagetid: Ca. 20 min. ved 200°.

Dej: Bland mel, salt og paprika sammen. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Saml hurtigt dejen med fløde og lad den hvile tildækket og køldt i ca. 30 min.

Del dejen i 2, og rul hver del ud til en rund plade (ca. 20 cm i diameter). Anbring osten midt på den ene dejplade og pensl dejen uden om med æg. Læg den anden dejplade ned over osten og rul pladernes kanter tæt sammen. Tryk kanten sammen med en gaffel. Det er vigtigt at dejen slutter tæt, så osten ikke flyder ud under bagningen. Sæt den indpakkede ost på bagepapir eller smurt bageplade og pensl den med æg. Bag osten midt i ovnen, og server den varm.



Grønsagssuppe med ostebrød

4 pers.

25 g smør • 1 pose frosne suppeurter (ca. 400 g) • 5 dl bouillon (terning + vand) • 5 dl mælk • 1 porre i meget tynde ringe (ca. 100 g) • 1 1/2 tsk groft salt • friskkværnet peber • Ostebrød: 4 skiver fløtes (2 cm tykke) • 80 g mild Danbo 30% i 4 skiver • 10 g smør.

Gratineret: Ca. 5 min. ved 250°.

Smelt smørret i en tykbundet gryde. Tilsæt suppeurterne og svits dem 1 min. Hæld bouillon og mælk ved, og bring suppen i kog. Kog den ved svag varme under låg i ca. 10 min. Findel grønsagerne i en blender sammen med lidt af suppen ad 2-3 gange. Hæld pureen tilbage i gryden. Tilsæt porreringsene og varm suppen igennem. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Ostebrød: Skær fløtesskiverne 3/4 igennem. Læg en osteskive i hver -komme- og læg fløtesskiverne på en bageplade. Smør overfladen med smør og gratiner ostebrødene overst i ovnen.





Salattallerken med kylling

8 pers.

300 g frosne kyllingehjerter • 150 g kyllingebryst • 25 g smør • ½ tsk Herbes de Provence (fransk krydderblanding) • ¼ tsk groft salt • friskkværnet peber • Dressing: 200 g flødeost naturel • 4-5 spsk mælk • 2 spsk friskhakket persille • ½ tsk revet zittauerløg • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • fintstrimlet radicchiosalat • friséesalat • lucernespirer • kinaradis i tændstiktynde strimler.

Tilbehør: Ristet brød.

Tag kyllingehjerterne op og skær årestammerne og eventuelle hinder fra. Skær et kryds i spidsen af hvert hjerte. Fjern skind og ben fra kyllingebrysterne og skær dem i tændstiktynde strimler. Lad smørret gyldne i en pande og tilsæt Herbes de Provence. Rist først kyllingehjerterne ved jævn varme i ca. 4 min. Tag hjerterne op. Rist kyllingekødet i resten af smørret ved kraftig varme og under stadig omrøring i ca. 2 min. Drys hjerter og kyllingekød med salt og peber, og lad det køle af.

Dressing: Rør flødeosten blød med mælk. Tilsæt mælken lidt efter lidt. Tilsæt persille og smag dressingen til med løg, salt og peber.

Anret ved serveringen kyllingehjerter og -kød, de 2 slags salat, lucernespirer og kinaradis i striber på portionstallerkener. Hæld lidt af dressingen ved og server resten i en skål ved siden af.

Tip: Tilsæt evt. mere mælk hvis dressingen er for tyk.





Smørstegt Camembert med krydderurter

4 pers.

4 spsk friskhakket persille • $\frac{1}{2}$ tsk tørret esdragon • 1 spsk rasp
• 4 kolde umodne Camembert (à 50 g) • 1 æg • 50 g smør.

Tilbehør: Flûtes.

Bland persille, esdragon og rasp sammen. Vend ostene i sammenpisket æg og dernæst i krydderurteblandingen. Lad smørret gyldne i en pande og steg ostene ved jævn varme på alle sider. Vend dem forsigtigt under stegningen med 2 træspatler – ostene må ikke gå i stykker. Server dem varme.

Tip: I stedet for krydderurter og rasp kan ostene vendes i æg og 30 g usmeltede hakkede mandler. De steges efter ovenstående opskrift og serveres med flûtes.



Fredagsruller

8-10 stk.

Pandekager: 130 g hvedemel (ca. 2 dl) • $\frac{1}{2}$ tsk groft salt • 2 dl mælk • 4 æg • 50 g smeltet smør • evt. smør til stegning • Fyld: 50 g smør • 225 g bønnespirer • 225 g fintsnittet hvidkål • 3 mellemstore, hakkede zittauerøg • 200 g revet mild Danbo 30% • 3 spsk soya (japansk) • Til gratinering: 100 g revet mild Danbo 30%.

Tilbehør: Salat.

Gratinering: Ca. 20 min. ved 200°.

Pandekager: Bland mel og salt. Tilsæt mælk, æg og smeltet smør, og pisk dejen godt sammen. Bag pandekagerne.

Fyld: Smelt smørret i en tykbundet gryde og svits grønsagerne få min. og damp dem møre under låg i ca. 4 min. Afkøl grønsagerne lidt og bland ost og soya i. Fordel fyldet midt på pandekagerne. Rul dem sammen og læg dem i et smurt ovnfast fad med sammenføjnngen nedad. Fordel den revne ost over pandekagerne og gratiner dem midt i ovnen.





Sandwich med agurk og bladselleri

4 stk.

100 g flødeost naturel • 1 spsk mælk • 4 spsk finthakket agurk • 5 spsk finthakket bladselleri • 4 spsk friskdippet karse • ¼ tsk groft salt • friskkværnet peber • 4 grovboller eller 8 skiver sandwichbrød/groft franskbrød.

Rør flødeosten blød med mælk. Tilsæt øvrige ingredienser og smag til. Flæk bollerne og læg dem sammen med fyldet.

Tip: Flødeosten kan erstattes af kvarg naturel (samme mængde). Her udelades mælken.



Sandwich med rygeost

4 stk.

8 skiver groft rugbrød • 40 g smør • 160 g rygeost i skiver • 8 tsk friskhakket purløg • 8 spsk hakkede radiser.

Smør rugbrødsskiverne med smør og læg dem sammen med rygeost, purløg og radiser.



Sandwich med avocado og rejer

4 stk.

100 g flødeost naturel • 1 moden moset avocado • 100 g hakkede rejer • 4 spsk friskhakket dild • 1 tsk citronsaft • ¼ tsk groft salt • friskkværnet peber • 8 skiver sandwichbrød.

Rør osten blød med avocadomosen. Tilsæt øvrige ingredienser, og smag til. Læg brødskiverne sammen om fyldet.



Cool-Burger

4 stk.

Flæk sesamboller og smør dem med smør. Læg dem sammen om salatblade, tomatskiver, ost og ristede kug.



Mejerierne producerer i dag et væld af forskellige produkter – mælk – syrnede produkter, ost og smør. I hver af disse grupper findes mange variationer. Især i de senere år er der udvik-

let masser af nye mejeriprodukter, der føjer nye muligheder til madlavningen. Produkterne har forskellig smag, konsistens, fedtindhold og anvendelsesmuligheder, men fælles for dem

Mælk

0,3-1,0 g fedt pr. 100 g:

Skummetmælk,
Cacaoskummetmælk,
Kærnemælk, Koldskål,
Drikkeyoghurt, Mælkedrik.

1,5-1,8 g fedt pr. 100 g:

Letmælk, Cacaoletmælk,
Ylette, Letmælkskefir,
Letmælksyoghurt.

3,0-3,5 g fedt pr. 100 g:

Sødmælk, Tykmælk,
Acidophilus-
tykmælk, Kefir,
Ymer, Yoghurt,
syrnet sødmælk,
Mælkedessert.

9 g fedt pr. 100 g:

Fløde 9%
Syrnet fløde 9%.

13 g fedt pr. 100 g:

Fløde 13%.

18 g fedt pr. 100 g:

Crème fraîche 18%.

38 g fedt pr. 100 g:

Fløde 38% (piskefløde),
Crème fraîche 38%.

50 g fedt pr. 100 g:

Crème fraîche 50%.

Ost

5-20% fedt i tørstof:

Skæreost,
Hvidskimmelost,
Rygeost, Hytteost,
Kvarg, Knapost.



alle er, at det magiske tal for deres opbevaring er 5°C. Her præsenteres en oversigt over mejeriprodukter. Mælk og ost er inddelt efter fedtindhold og smør (80% fedt) efter salt-

30% fedt i tørstof:
Skæreost, fx Danbo,
Camembert,
Smelteost.

40-50% fedt i tørstof:
Skæreost, fx Danbo,
Camembert, Brie
Danablu, Mycella, Feta,
Smelteost, Rygeost,
Kvarg.

60-70% fedt i tørstof:
Skæreost, fx Flødehavarti,
Brie, Danablu,
Hvidskimmelost,
Blå- og hvidskimmelost,
Flødeost.

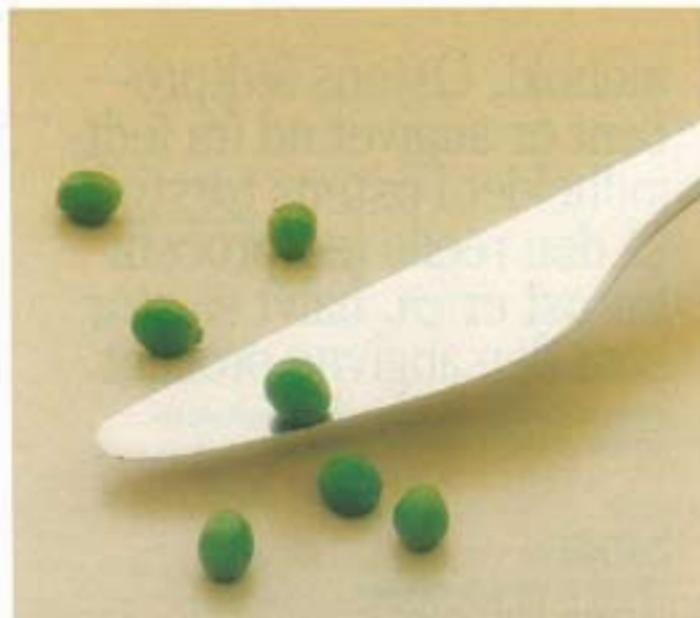
indhold. Ostens fedtprocent er angivet ud fra fedtindholdet i ostens tørstof, så den reelle fedtprocent for ost er ca. halvt så stor som den angivne procent.

(Se mejeriprodukternes omtrentlige næringsindhold i Karolines Køkken 2 side 56).

Smør

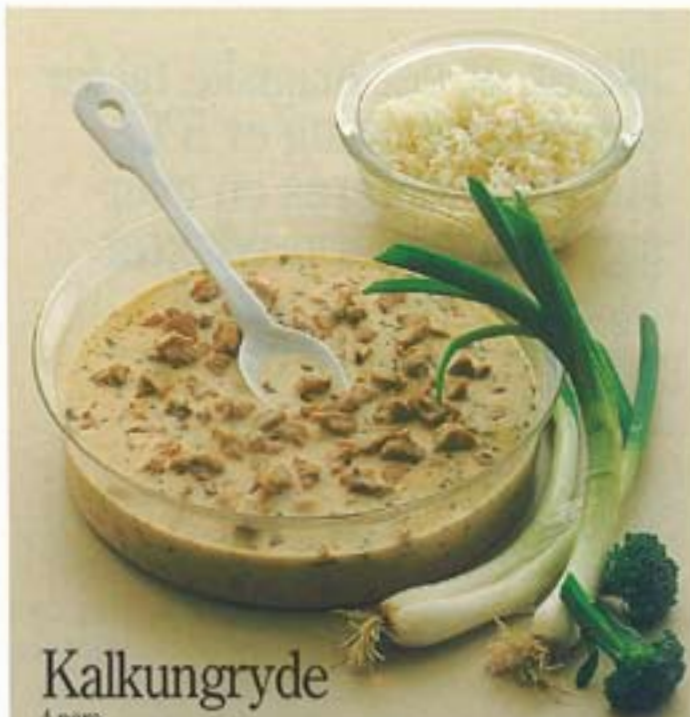
1,2 g salt pr. 100 g: Normalsaltet
0,6 g salt pr. 100 g: Letsaltet
0 g salt pr. 100 g: Usaltet





»Middagsretter – hurtige, nemme, sunde og spændende...«

Middagsretterne her er udvalgt, så de dækker et bredt felt: Der er hverdagsretter, retter til festlige lejligheder, »hurtig mad« og retter som kræver en del tid. Det er dejligt at spise grønsager, og derfor indgår der både vegetariske retter og retter med mange grønsager. Traditionel mad som fisk, indmad og farsretter er taget op, moderniseret og præsenteres her på en ny måde.



Kalkungryde

4 pers.

½ kg skært kalkunkød • 50 g smør • 1 tsk røde peberkorn i lige
• 1 tsk tørret esdragon • 2 dl vand • 1¼ dl creme fraiche 38%
(175 ml) • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • evt. kulør.

Tilbehør: Løse ris, dampede forårsløg og broccoli.

Skær kalkunkødet i små tern. Lad smørret gyldne i en tykbundet gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Læg alt kødet tilbage i gryden. Knus peberkornene let og tilsæt dem sammen med esdragon og vand. Bring retten i kog, og kog den ved svag varme under låg i ca. 10 min. Tilsæt creme fraiche. Varm retten godt igennem og smag til med salt og peber.



Kylling med kvargsauce

4 pers.

1 kylling (ca. 1000 g) • 1 mellemstort zittauerløg • 2 hele nelliker
• 7 dl vand • 1 tsk groft salt • 5 hvide peberkorn • Kvargsauce:
4 dl suppe fra kyllingen • 50 g kvarg naturel • 2 spsk hvedemel
• 1 æggeblomme • ½ tsk groft salt • 3 spsk friskhakket dild •
friskkværnet peber.

Tilbehør: Kartoffler og gulerødder (heraf nogle skiver til pynt).

Halver kyllingen. Pål løget og sæt nellikerne i. Kom kyllingen i vand tilsat løg med nelliker, salt og peberkorn og kog den ved svag varme under låg i ca. 45 min. Tag kyllingen op, og hold den varm.

Kvargsauce: Si suppen. Tag 1 dl af suppen fra og pisk den sammen med først kvarg og dernæst mel. Bring resten af suppen (3 dl) i kog. Tilsæt kvargblandingen under piskning og kog sauceen igennem, til den er varm og jævn. Rør æggeblommen med salt. Kom lidt af den varme sauce i. Tag gryden af varmen, og pisk den lune æggeblomme i. Herefter må sauceen ikke koge. Tilsæt dild, og smag sauceen til. Fjern skindet fra kyllingen og skær den i mindre stykker. Anret dem i et varmt fad. Hæld lidt af sauceen over, og server resten i en skål ved siden af.





Grundfars til farserede grønsager

4 pers.

400 g mager hakket svinekød • 4 spsk hvedemel el. havregryn • 4 spsk revet zittauerløg • 1 æg • 1½ tsk groft salt • friskkværnet peber • ¼ liter mælk.

Rør svinekød og hvedemel sammen. Tilsæt løg, æg, salt og peber. Rør mælken i lidt efter lidt. Lad farsen hvile et koldt sted i mindst 30 min.

Farsen er ret lind i konsistensen.



Fars med løg

4 pers.

1 portion grundfars • 1 tsk tørret timian • 4 mellemstore zittauerløg • 25 g smør • Mælkesauce: 2 spsk hvedemel • 4½ dl mælk • 25 g smør • 3 spsk friskhakket persille • 1 spsk friskklippet pur-løg • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • Pynt: Persillekvi-ste.

Tilbehør: Kartofler.

Bagetid: Ca. 50 min. ved 200°.

Tilbered farsen efter opskriften.

Rør timian i. Fordel farsen i et smurt ovnfast fad

(ca. 15 × 25 cm). Pil løgene og halver dem fra rod til top.

Læg de halve løg ned i farsen med den flade side op. Fordel smørklatter over løgene, og bag retten midt i ovnen.

Mælkesauce: Rør hvedemel og lidt af mælken sammen i en tyk-bundet gryde. Tilsæt resten af mælken og smørret. Bring sauce-nen i kog under piskning og kog den godt igennem. Tilsæt persille og pur-løg og smag til med salt og peber.

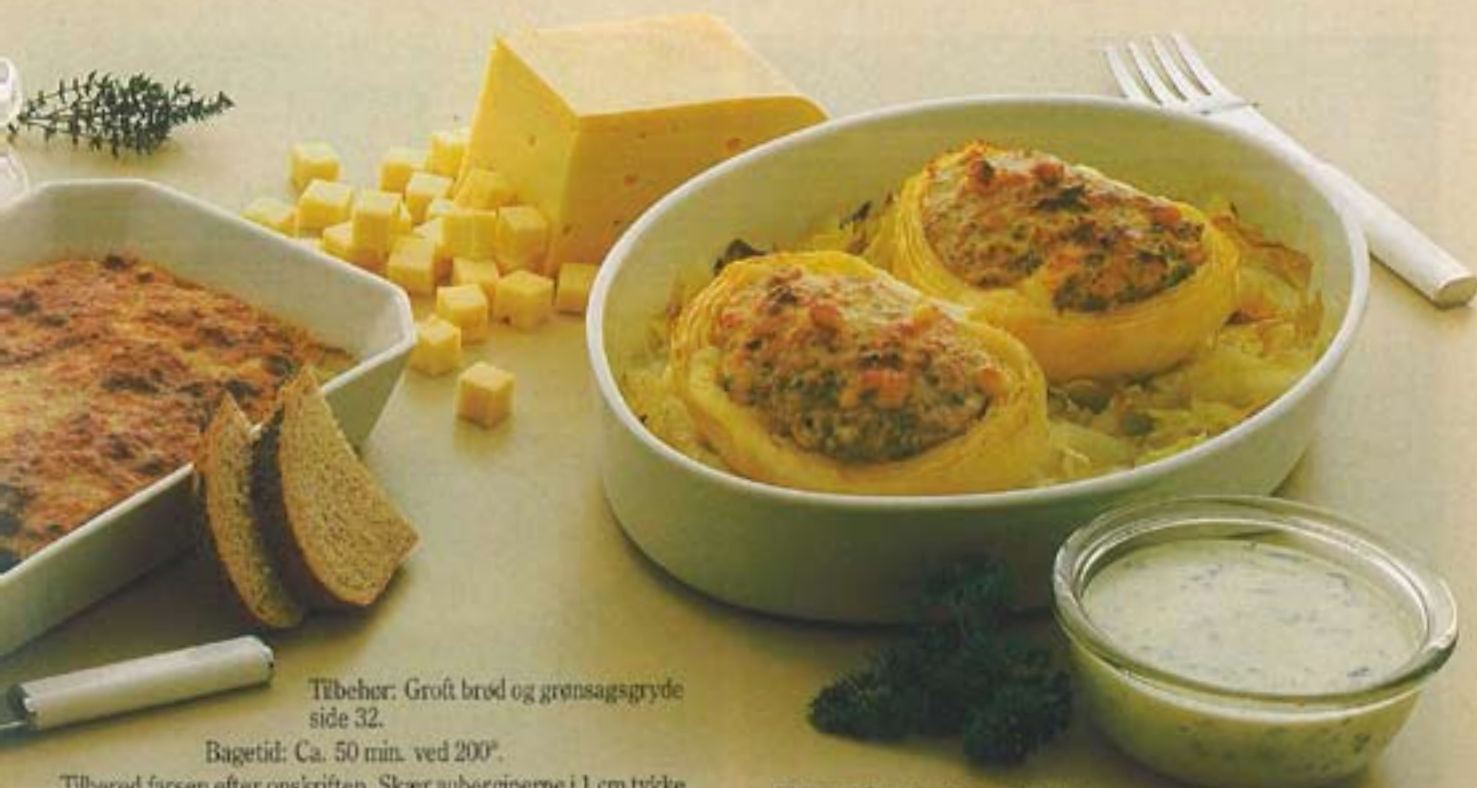
Tip: Hvis sauce-nen bliver for tyk, kan man tilsætte lidt mere mælk.



Fars med auberginer

4-6 pers.

1 portion grundfars • 1-2 auberginer (ca. 350 g) • 2 tsk groft salt • 4 spsk friskhakket persille • 1 tsk tørret basilikum • 100 g mild Danbo 30% i sløver • 25 g smør.



Tilbehør: Groft brød og grønsagsgryde side 32.

Bagetid: Ca. 50 min. ved 200°.

Tilbered farsen efter opskriften. Skær auberginerne i 1 cm tykke skiver. Drys dem med salt, og lad dem trække i ca. 30 min. Tør dem af for salt og væde, og læg dem i et smurt ovnfast fad (ca. 15 x 25 cm). Drys med persille og basilikum og læg osteskiverne ovenpå. Bred farsen ud over osten som et lag. Fordel smørklatter over farsen, og bag retten midt i ovnen.

Fylt hvidkål

6 pers.

1 portion grundfars • 2 spsk friskhakket persille • ½ tsk tørret oregano • 100 g mild Danbo 30% i tern • 1 lille hvidkål (ca. 1 kg) • 3 liter vand • 1 spsk groft salt • 1 portion mælkesauce uden pur-løg (se fars med løg).

Tilbehør: Groft brød.

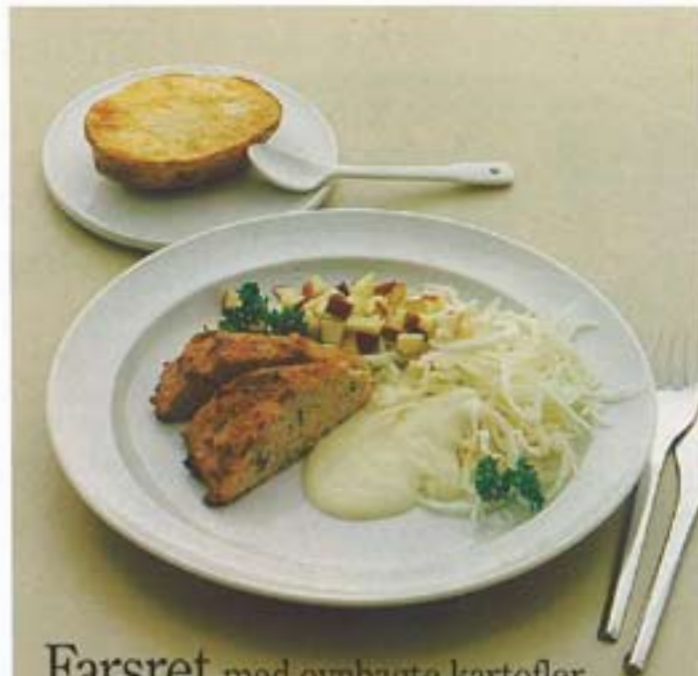
Bagetid: Ca. 50 min. ved 200°.

Tilbered farsen efter opskriften.

Rør persille og oregano i. Vend tilsidst osteterningerne i. Halver hvidkålen langs med stokken. Kom hvidkålen i kogende vand tilsat salt og kog den ca. 5 min. Gern 3 dl kogevand. Ud-hul de halve hvidkålshoveder. (Der skal være 2 cm kant hele vejen rundt).

Fordel farsen i hvidkålen. Hak det udbulede hvidkål groft og fordel det i et smurt ovnfast fad. Hæld kogevandet ved. Sæt de fyldte hvidkål ned i fadet og bag retten nederst i ovnen.





Farsret med ovnbagte kartofler

4 pers.

Farsret: 2 kogte, kolde kartofler (ca. 150 g) • 300 g hakket kalve- og svinekød • 1 tsk groft salt • 1 æg • 1½ dl mælk • 1 lille revet zittauerløg • ½ tsk tørret timian • 2 spsk friskhakket persille • 2 tsk sød, mild sennep • friskkværnet peber • **Ovnbagte kartofler:** 750 g kartofler • 10 g smeltet smør • 1 tsk groft salt • **Pynt:** Persillekviste.

Tilbehør: Hvidkålssalat side 38.

Bagetid for farsret og kartofler: Ca. 45 min. ved 200°.

Farsret: Mos kartoflerne, og rør en fars af kartofler, kød og øvrige ingredienser. Fordel farsen i et smurt ovnfast fad (ca. 15 x 25 cm).

Ovnbagte kartofler: Skrub kartoflerne godt, og halver dem. Læg dem i et smurt ovnfast fad med den flade side op. Pensl med smør og drys med salt. Bag farsretten og kartoflerne samtidig – medt i ovnen.



Fiskefrikadeller

4 pers.

½ kg torskefilet'er • 1 mellemstort zittauerløg • 3 spsk hvedemel • 3 spsk kartoffelmel • 2 æg • 3 spsk friskhakket dild • 1½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 1 dl mælk • 50 g smør.

Tilbehør: Kartofler og salat med tomatdressing side 36

Se filet'erne efter for ben og skær dem i mindre stykker. Rens og pil løget, og hak det sammen med fiskekødet 1 gang gennem en kødhakmaskine. Rør fiskekød, løg, mel, æg, dild, salt og peber sammen. Rør mælken i lidt efter lidt. Lad farsen stå koldt og til-dækket i ca. 1 time.

Lad smørret gyldne i en pande og steg frikadellerne ved syag varme, ca. 8 min. på hver side.

Tip: Fiskefrikadellerne kan også tilberedes af sej eller af færdighakket fiskekød.





Torskefilet'er med ris og grønsager

4 pers.

50 g smør • 1 tsk karry • 2 mellemstore, hakkede zittauerløg • 2 dl løse ris • 1 tsk groft salt • 5½ dl fiskebouillon (terrering + vand) • 3 stilke bladselleri i skiver (ca. 250 g) • 3 porrer i tynde ringe (ca. 300 g) • 1 dl creme fraîche 38% • 100 g ærter • ½ kg torskefilet'er eller sejfilet'er.

Smelt smørret i en tykbundet gryde, uden at det bruner. Tilsæt karry og lad den bruse af. Svits løgene heri i ca. 2 min. Tilsæt risene og svits dem med i ca. 2 min. Drys med salt og hæld bouillon ved. Kog risene under låg og ved svag varme, ca. 15 min. Bland bladselleri og porrer ned i risene og kog grønsagerne med i ca. 3 min. Tilsæt creme fraîche og ærter. Skær fisken i mindre stykker (ca. 2 x 5 cm), og læg dem forsigtigt ned mellem ris og grønsager. Damp retten færdig ved svag varme og under låg i ca. 5 min.



Sild og grønsager i fad

4 pers.

25 g smør • 2 mellemstore zittauerløg i tykke skiver • 1 squash i tern (ca. 400 g) • ½ tsk groft salt • 4 kviste frisk timian • 3 mellemstore tomater • 1 dl vand • ¼ dl piskefløde • 1 tsk saucemel • 4 tsk grapefrugtsaft • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 6 ferske, udbenede sild, eller 4 makreller • 3 tsk stærk sennep.

Tilbehør: Kartoffler.

Stegetid: Ca. 25 min. ved 200°.

Lad smørret smelte i en pande. Svits løg og squash i ca. 2 min. Drys med salt og timianblade og hæld blandingen i et fladt ovnfast fad. Rist tomatkiverne i resten af stegesmørret og læg dem i en stribe oven på løgblandingen. Kog panden af med vand og piskefløde, tilsæt saucemel og kog sauceen godt igennem. Smag til med grapefrugtsaft, salt og peber og fordel sauceen over grønsagerne. Skyl sildene og smør kødsiden med sennep og fold sildene sammen 1 gang på tværs. Anbring dem i en række i fadet. Steg retten midt i ovnen.





Stegt hornfisk med æbledressing

4 pers.

2 udbenede hornfisk • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 1 sammenpisket æg • 4 spsk rasp • 2 spsk hvedemel • 3 spsk friskhakket persille • 2 tsk revet citronskal • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 50 g smør • Æbledressing: 3½ dl creme fraiche 18% • 1-2 finthakkede æbler fx Ingrid Marie (ca. 125 g) • 1 stilk finthakket bladselleri (ca. 50 g) • 1 tsk karri • ½ tsk sukker • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber.

Tilbehør: Kartofler og salat.

Halver hornfiskene på tværs. Drys kødsiden med salt og peber og fold dem sammen en gang. Vend dem i sammenpisket æg og i en blanding af rasp, hvedemel, persille, citronskal, salt og peber. Lad smørret gylde i en pande og steg hornfiskene heri, ca. 4 min. på hver side.

Æbledressing: Bland creme fraiche med øvrige ingredienser, og smag til. Lad dressingen stå koldt i 1 time. Rør den op inden serveringen.



Fiskefilet'er og grønsager

4 pers.

½ kg fiskefilet'er fx rødspætte eller rødtunge • 1½ spsk citronsaft • 1½ spsk vand • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 10-12 små kviste citronmelisse • Grønsager: 25 g smør • 2 porrer i tynde ringe (ca. 200 g) • ½ agurk i stave (ca. 200 g) • 2 gulerødder i tændstiktynde stave (ca. 200 g) • 2 spsk friskhakket citronmelisse • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 1 dl piskefløde.

Tilbehør: Groft brød.

Halver filet'erne på langs. Pisk citronsaft, vand, salt og peber sammen, og hæld det over filet'erne. Lad dem stå i ca. 20 min. Rul filet'erne sammen omkring en kvist citronmelisse fra den spidse ende og med skindsiden indad.

Grønsager: Smelt smørret i en stor pande. Svits heri porrer, agurk og gulerødder i ca. 1 min. Tilsæt citronmelisse. Stil fiskerulene ned mellem grønsagerne. Drys med salt og peber, og hæld fløden ved. Damp retten under låg og ved svag varme i ca. 10 min.



Helstegt lever

4-6 pers.

½ kg kvielever (et helt stykke) • friskkværnet peber • 25 g smør
• 1 fed hvidløg i skiver • 1 tsk tørret rosmarin • 2 dl bouillon (ter-
ning + vand) • Sauce: 2 tsk hvedemel • 2 dl fløde 13% •
evt. kuler. • ½ tsk groft salt • Kartoffelsne: 1 kg kartofler.

Tilbehør: Salat med vlettedressing side 38.

Fjern hinderne fra leveren. Skyl og tør den godt, drys med peber. Lad smørret gyldne i en tykbundet gryde. Tilsæt hvidløg og rosmarin og svits det 1 min. Brun leveren i hvidløgssmørret på alle sider. Hæld bouillon ved og steg leveren ved svag varme og under låg, 10-15 min. på hver side afhængig af tykkelsen. Tag leveren op og hold den varm.

Sauce: Rør en jævning af hvedemel og fløde, og tilsæt den til stegeskyen. Kog sauceen godt igennem. Tilsæt evt. kuler og smag til med salt.

Kartoffelsne: Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kom kartoffelstykkerne i kogende vand, så de lige er dækket, og kog dem godt møre, ca. 20 min. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Pres kartoflerne gennem en purépresser, så de danner «en løs sne».





Skinkeschnitzler med paprikasauce

4 pers.

4 skinkeschnitzler • 2 tsk edelsüss paprika • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 25 g smør • Paprikasauce: 1½ dl bouillon (terning + vand) • ½ tsk edelsüss paprika • 1½ dl piskefløde • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber.

Tilbehør: Broccoli og ris.

Drys skinkeschnitzlerne med paprika, salt og peber. Lad smørret gyldne i en pande, og brun schnitzlerne på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme ca. 3 min. på hver side. Tag schnitzlerne op og hold dem varme.

Paprikasauce: Kog panden af med bouillon. Tilsæt paprika og fløde, og kog saucen godt igennem. Smag til med salt og peber.



Lammeschnitzler med peberfrugtsauce

4 pers.

4 lammeschnitzler • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 25 g smør • Peberfrugtsauce: 1½ dl bouillon (terning + vand) • 1½ dl piskefløde • ½ fed knust hvidløg • 8 spsk hakket, rød peberfrugt • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 1 spsk friskhakket persille.

Tilbehør: Kartoffler og salat.

Rids fedtkanten på lammeschnitzlerne. Drys med salt og peber. Lad smørret gyldne i en pande, og brun schnitzlerne på begge sider. Steg dem færdige ved svag varme ca. 4 min. på hver side. Tag schnitzlerne op og hold dem varme. Kog panden af med bouillon. Tilsæt piskefløde, hvidløg og peberfrugt. Bring saucen i kog. Lad den koge godt igennem. Smag til med salt og peber. Tilsæt den hakkede persille lige inden serveringen.





Sommergryde

4 pers.

3 mellemstore kartofler i tern (ca. 200 g) • 2 gulerødder i tern (ca. 200 g) • 200 g bønner i små stykker • 2 dl vand • 200 g ærter • 6 dl mælk • Stuvning: 25 g blødt smør • 2½ spsk hvedemel • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 3 spsk friskhakket persille.

Kog kartofler, gulerødder og bønner i kogende vand, og kog dem ca. 5 min. Tilsæt ærter og mælk.

Stuvning: Rør smør og mel sammen til en smørbolle, og tilsæt den til grønsagsblandingen. Kog stuvningen godt igennem. Smag til med salt og peber. Tilsæt persillen lige inden serveringen. Server retten med frikadeller eller groft brød.



• 2 pastinakker i tern (ca. 200 g) • 2 gulerødder i tern (ca. 200 g) • 3 dl vand • 5 dl mælk • Stuvning: 25 g blødt smør • 2½ spsk hvedemel • 2 tsk groft salt • friskkværnet peber • 3 spsk friskhakket persille.

Tilbered vintergryden efter samme fremgangsmåde som sommergryden.



Vintergryde

4 pers.

½ rødseller i tern (ca. 200 g) • 2 persillerødder i tern (ca. 200 g)





Varm champignon-paté

4-6 pers.

80 g løse ris (1 dl) • ½ kg groftbakkede champignoner • 3 mellemstore, hakkede zittauerløg • 1 fed hakket hvidløg • 50 g hakkede hasselnødder • 1 tsk tørret timian • 50 g smør • 2 æg • ¼ liter piskefløde • 2 tsk groft salt • friskkværnet peber.

Tilbehør: Salat og groft brød.

Bagetid: Ca. 60 min. ved 175°.

Kog risene efter anvisningen på emballagen. Lad risene køle lidt af. Bland champignoner, løg, hvidløg, hasselnødder og timian sammen. Brun ad 2 gange champignonblandingen i gyldent smør i en stor pande. Hæld blandingen i en røreskål. Tilsæt ris, æg, fløde, salt og peber, og rør champignonfarsen godt sammen. Fyld den i en smurt pateform eller anden ovnfast form, (ca. 1½ liter) og bag den uden låg midt i ovnen.

Tip: Server champignon-pateen kold som forret.



Tomattærte

4 pers.

Dej: 60 g fuldkornshvedemel (ca. 1 dl) • 120 g hvedemel (ca. 2 dl) • ½ tsk groft salt • 100 g smør • 2 spsk koldt vand • Fyld: 3 mellemstore, hakkede zittauerløg (ca. 300 g) • 25 g smør • 4 tomater i skiver (ca. 350 g) • 2 æg • 200 g hytteost/kvarg • 1 tsk tørret timian • 1½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 100 g revet, mild Danbo • Pynt: Brøndkarse.

Bagetid: Ca. 15 min. ved 200° og 30 min. ved 200°.

Dej: Bland fuldkornshvedemel, hvedemel og salt. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Saml hurtigt dejen med vand. Tryk dejen ud i en smurt tærteform (ca. 22 cm i diameter). Tryk den godt op ad kanterne. Forbag bunden midt i ovnen. Fyld: Svits løgene i gyldent smør i en pande. Læg tomatskiverne på bunden og fordel løgene over. Pisk æggene sammen og tilsæt hytteost, timian, salt og peber. Hæld det over grønsagerne og drys med revet ost. Bag tærten midt i ovnen.



Oksebov i gryde med grønsagssauce

6 pers.

Ca. 1½ kg oksebov • 25 g smør • 4 mellemstore, grofthak-
kede zittauerløg • 1 lille rodselleri i små stykker (ca. 300 g)
• 2-3 gulerødder i skiver (ca. 225 g) • 2 laurbærblade •
1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 2 dl vand • Grønsags-
sauce: 1 dl piskefløde • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber •
Grøn kartoffelmos: 1 kg kartofler • 2 dl mælk • 50 g smør • 1 dl
friskhakket persille • 1 dl friskhakket purløg • 1½ tsk groft salt
• friskkværnet peber.

Skær nogle snit i bovens fedtkant. Brun den i gyldent smør i en
stegegryde ved jævn varme. Tilsæt løg, selleri og gulerødder, og
lad det brune med et kort øjeblik. Tilsæt laurbærblade, salt,
peber og vand, og lad retten stege ved svag varme og under låg i ca.
3 timer. Tag okseboven op og hold den varm. Fjern
laurbærbladene.

Grønsagssauce: Findel grønsager og lidt af stege-
skyen i blenderen ad 2-3 gange, eller gnid det gennem
en sigte. Hæld blandingen tilbage i gryden og tilsæt piske-
fløde. Lad sauce koge ind ved svag varme ca. 10 min.
Smag til med salt og peber.

Grøn kartoffelmos: Skræl kartoflerne og skær dem i mindre styk-
ker. Kom kartoffelstykkerne i kogende vand uden salt og kog dem
godt møre, ca. 20 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem
tørre. Mos kartoflerne og rør mælken i lidt efter lidt. Kom smør-
ret i. Tilsæt persille, purløg og varm kartoffelmosen let op. Smag
til med salt og peber. Skær ved serveringen okseboven i skiver og
hæld lidt sauce over. Server kartoffelmosen og resten
af sauce i skåle ved siden af.



Pizza med tun

4 pers.

Dej: 10 g gær • 1¼ dl hankent vand • ¼ tsk groft salt • 1 spsk olie • 200 g hvedemel (ca. 3¼ dl) • **Tomatsauce:** 25 g smør • 2 mellemstore, hakkede zittauerløg • 1 fed hakket hvidløg • 1 ds. fløde tomater (ca. 425 g) • ½ tsk tørret oregano • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • **Fyld:** 1 ds. tun i vand (ca. 185 g) • 1 ds. muslinger naturel (ca. 250 g) • 150 g Mozzarella eller mild Danbo.

Tilbehør: Salat.

Bagetid: Ca. 25 min. ved 200°.

Dej: Rør gæren ud i hankent vand (lillefingervarmt) i en røreskål. Tilsæt salt, olie og mel (hold lidt af melet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk skålen med et låg eller en alu-folie, og lad dejen hæve et lunt sted i ca. 40 min.

Tomatsauce: Smelt smørret i en tykbundet gryde og svits løg og hvidløg heri. Tilsæt de fløde tomater med væde, oregano, salt og peber. Kog sauceen ved jævn varme uden låg i ca. 20 min. Smag til. Tomatsauceen skal være »tør«.

Tag dejen ud på et melderisbord, og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Rul dejen ud til en rund plade (ca. 30 cm i diameter). Læg den på bagepapir eller smurt bageplade. Fordel tomatsauceen over pizzabunden helt ud til kanten. **Fyld:** Lad tun og muslinger dryppe godt af i en sigte og fordel dem over tomatsauceen. Slut med et lag revet Mozzarella. Bag pizzaen midt i ovnen.

Tips: FylDET kan erstattes af 175 g polser i skiver, 1 dl hakket grøn peberfrugt og 150 g Mozzarella. Eller af ¼ fint-snittet kinakål (ca. 175 g), ½ squash i små tern (ca. 150 g) og 150 g Mozzarella.

Lukket pizza

2 stk.

Dej: Som pizza med tun • **Tomatsauce:** Som pizza med tun • **Fyld:** 100 g roastbeef i tynde strimler • 100 g Mozzarella eller mild Danbo • Pensling Sammenpisket æg.

Tilbehør: Salat.

Bagetid: Ca. 25 min. ved 200°.

Tilbered dej og tomatsauce som til pizza med tun. Del dejen i 2 stykker og rul dem ud til runde plader (ca. 30 cm i diameter). Læg en dejplade på bagepapir eller smurt bageplade. Læg halvdelen af tomatsauceen på halvdelen af dejpladen – ikke helt ud til kanten. **Fyld:** Læg halvdelen af roastbeefen og den revne Mozzarella herpå. Pensl kanten af dejpladen med æg og luk pizzaen, så den bliver halvmåneformet. Gentag med den anden dejplade på samme bageplade. Pensl de lukkede pizzaer med æg og bag dem midt i ovnen.





Spaghetti i ovn

4 pers.

300 g spaghetti • 3 liter vand • 1 spsk groft salt • Grønsager: 25 g smør • 1 aubergine i tern (ca. 300 g) • 1 squash i tern (ca. 300 g) • 1 mellemstort, hakket zittauerløg • 1 dl tomatpuré • 2 spsk vand • 1 tsk Herbes de Provence (fransk krydderblanding) • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • Ostersauce: 100 g flødeost naturel • 2 dl mælk • ½ fed presset hvidløg • 2 spsk friskhakket persille • ¼ tsk groft salt • friskkværnet peber • 100 g mild Danbo 30% i skiver.

Gratinerings: Ca. 12 min. ved 225°.

Kom spaghetti i kogende vand tilsat salt, og kog den i ca. 10 min. Den skal være mør uden at virke blød. Hæld spaghetti til afdrykning i en sigte.

Grønsager: Smelt smørret i en gryde. Svits grønsagerne heri i få min.

Tilsæt tomatpuré, vand og krydderier. Kog grønsagerne ved svag varme under låg i ca. 5 min. Smag til.

Ostersauce: Skær flødeosten i mindre stykker. Bland flødeost, mælk og hvidløg sammen i en tykbundet gryde. Varm sauce op under omrøring, til flødeosten er smeltet og sauce varm. Tilsæt persille og smag til med salt og peber. Læg spaghetti i bunden af et ovnfast fad, og fordel grønsagerne ovenpå. Tryk dem let ned i spaghetti. Hæld ostersauce over retten, og dæk overfladen med osteskiver. Gratiner retten nederst i ovnen.





Svinekød med grønsager

4 pers.

300 g mørt svinekød fx nakkekoteletter • 2 spsk soya (kinesisk) • 50 g smør • 1-2 grønne peberfrugter i tynde strimler (ca. 200 g) • 1-2 røde peberfrugter i tynde strimler (ca. 200 g) • 200 g bønnespirer.

Tilbehør: Løse ris.

Skaer svinekødet i trædstiktynde strimler, og læg dem i et fladt fad. Hæld soyaen over. Lad kødet stå koldt i ca. 1 time.

Lad smørret gyldne i en dyb pande eller stegegrøde. Svits kødstrimlerne ca. 2 min. ved kraftigste varme og under stadig omrøring. Tilsæt grøn og rød peberfrugt og svits dem med i ca. 2 min. Tilsæt bønnespirene og svits grønsagerne endnu 1 min. (5 min. i alt). Server retten straks. Grønsagerne skal være sprøde ved serveringen.

Tip: I stedet for svinekød kan man anvende 300 g kyllingebryst. Kyllingekødet skal ikke lægges i soya.



Krydrede farsboller

4 pers.

2 skiver franskbrød uden skorpe • 1½ dl mælk • 1 æg • 3 spsk finthakket zittauerløg • 1 fed knust hvidløg • 250 g hakket oksekød • 250 g hakket lammekød • 4 spsk friskhakket persille • 1 tsk tørret oregano • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 50 g revet Grana • 25 g smør til stegning.

Tilbehør: Agurkestrimler, agurkesalat med yoghurt side 39 og groft brød.

Smuldr franskbrødet i en røreskål, og hæld mælken over. Lad franskbrødet trække i ca. 15 min. Tilsæt de øvrige ingredienser, og rør farsen sammen. Lad den stå tildækket og koldt i ca. 30 min. Form farsen til valnødestore boller, og steg dem på alle sider i gyldent smør i en pande i ca. 10 min. Ryst let med panden af og til, så bollerne beholder den runde form.

Tip: Krydrede farsboller kan tilberedes med oksekød alene (i alt 500 g).





«Gæstemiddage...»

når der skal kæles lidt ekstra for menuen»

Ved festlige lejligheder gør de fleste noget ekstra ud af maden. Der bruges mere tid på tilberedningen, og middagen består ofte af flere retter.

Det er en god idé at sammensætte menuen, så retterne klæder hinanden – både hvad smag og fylde angår.

Det er også vigtigt at tage hensyn til tilberedningstiden og omfanget af det arbejde, som den enkelte ret kræver. Fx kan man sikre sig, at mindst én af retterne kan tilberedes i forvejen, så alt ikke skal gøres færdigt i sidste øjeblik.

Her følger 3 forslag til middage, der egner sig til særlige lejligheder...



Butterdej med ost

54 stk.

3 plader frossen butterdej • 100 g blå- og hvidskimmelost eller Danablu 60%.

Bagetid: Ca. 15 min. ved 200°.

Tø butterdejspladerne op og rul dem ud til 3 firkanter (10 × 25 cm). Del hver plade 3 gange på langs og 6 gange på tværs, så der bliver 18 små firkanter af hver plade. Smuldr osten og fordel den på midten af firkanterne. Sæt firkanterne på bagepapir eller smurt bageplade og bag dem midt i ovnen.

Server butterdejsfirkanterne lune til en velkomstdrink.



Sprængt svinekam med stegte kartofler

6-8 pers.

Såtlager: 2 liter vand • 400 g groft salt • 4 spsk sukker • 1½ kg



svinekam uden svær • Kogeløge: 1½ liter vand • 3 hele nelliker
• 1 mellemstort zittauerløg • 3 laurbærblade • 5 hele peberkorn
• Stegte kartofler: 1½ kg kartofler • 75 g smeltet smør • 1 tsk
groft salt.

Tilbehør: Ærteparé side 33 og frosset flødeskum side 33.
Stegetid for kartofler: Ca. 25 min. ved 250°.

Saltlag: Giv vand, salt og sukker et opkog, indtil salt og sukker er opløst. Lad lagen blive kold. Læg svinekammen i et dybt fad eller en skål, og hæld saltlagen over så den dækker. Lad svinekammen stå koldt og tildækket i 2 døgn.

Kogeløge: Læg svinekammen i en gryde (ca. 4 liter) og hæld vand ved. Den skal være dækket. Bring vandet i kog og skum suppen. Stik de hele nelliker i det pillede løg. Tilsæt løg, laurbærblade og peberkorn. Kog svinekammen ved svag varme og under låg i ca. 45 min. Lad den stå og trække i suppen i ca. 15 min.

Stegte kartofler: Skræl kartoflerne, og halver dem på langs. Skær hver halvdel i 4 dele (på langs). Læg kartoflerne i et lag i en brødepande. Hæld det smeltede smør over. Steg kartoflerne midt i ovnen. Vend i dem af og til. Drys med salt ved serveringen.



Jordbærfromage

6 pers.

500 g jordbær • 6 blade husblas • 3 æg • 85 g sukker (1 dl) • ¼ liter piskefløde • Pynt: Jordbær.

Tilbehør: Flødeskum.

Findel bærrene med elpisker eller blend dem. Læg husblas i blød i koldt vand i 5 min. Pisk med elpisker hele æg og sukker til en luftig æggesnaps og vend bærrene i. Pisk fløden stiv. Tag husblasen op af udblødningsvandet med det vand der hænger ved og smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med lidt af fromageblandingen og vend den i resten under omrøring.

Vend flødeskummet forsigtigt i. Hæld fromagen i en serverings-skål og stil den koldt nogle timer.

Pynt ved serveringen med jordbær.





Kyllinglevermousse med portvinssky

8-10 pers.

250 g frosne kyllinglevere • 25 g smør • 1 dl portvin (Tawny) • 100 g blødt smør • 1 dl piskefløde • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • Portvinssky: 3 blade husblas • 2 dl portvin (Tawny) • Pynt: Brødkarse.

Tilbehør: Ristet brød eller flûtes.

Tø kyllingleverne op og fjern evt. hinder. Tør leverne godt og brun dem i gyldent smør i en pande i ca. 3 min. De skal være rosa inde. Tag leverne op og kog panden af med portvin. Afkøl pandesky og lever lidt. Blend kyllingleverne, sky og blødt smør sammen til en jævn masse. Pisk fløden stiv og vend den i leverblandingen. Tilsæt salt og peber og hæld moussen i en skål eller form og lad den stå tildækket og koldt til næste dag.

Portvinssky: Læg husblas i blød i koldt vand i 5 min. Bring portvinen til kogepunktet. Tag husblasen op af udblødningsvandet med det vand, der hænger ved. Smelt husblasen i den varme portvin. Lad skyen stå koldt til den er stivnet. Anret ved serveringen mousse og hakket portvinssky på portionstallerkener.



Havørred med limesauce

8 pers.

2 havørreder (à ca. 1 kg) • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 4 lime • fennikeltop.

Tilbehør: Dampet fennikel, gulerødder, ris og 2 portioner limesauce side 35.

Kogetid: Ca. 35 min. ved 250°.

Skyl ørrederne grundigt og fjern evt. rester af rygblod. Skær finnerne af. Læg fiskene på hvert sit stykke smurt alu-folie. Drys indvendigt og udvendigt med salt og peber. Skræl limefrugterne og skær dem i skiver. Fordel halvdelen af limeskiverne inden i fiskene sammen med lidt fennikeltop, og læg resten oven på ørrederne. Pak alu-folien tæt omkring fiskene, så ingen væde kan trække ud. Kog fiskene i en bradepande midt i ovnen. (Der skal ikke vand i bradepanden).



Frossen nødderoulade

30 skiver

Dej: 3 æg • 125 g sukker (ca. 1½ dl) • 50 g smeltet, afkølet smør • 2 spsk kartoffelmel • 1 spsk hvedemel • 1½ tsk bagepulver • 75 g finthakkede hasselnødder • Nougatcreme: ½ dl kaffe • 150 g blød nougat • 2 dl piskefløde • Pynt: Sigtet florsukker.

Bagetid: Ca. 15 min. ved 175°.

Dæk en bageplade med bagepapir og tegn herpå en firkant (30 × 40 cm). Tænd ovnen.

Dej: Pisk med elpisker de hele æg og sukker til en luftig æggesnaps. Pisk smørret i lidt efter lidt. Bland kartoffelmel, hvedemel og bagepulver sammen og vend det forsigtigt i æggemassen sammen med nødderne. Hæld dejen ud på bagepapiret i firkanten og bag den straks midt i ovnen. Læg et stykke bagepapir drysset med sukker på en bagerist. Vend den bagte bund ud herpå. Pensl bagepapiret med koldt vand, og træk det af kagebunden efter et par minutter. Køl bunden af.

Nougatcreme: Varm kaffen op og smelt nougaten heri. Afkøl blandingen. Pisk fløden stiv og vend den i nougatmassen. Smør cremen ud på rouladebunden og rul den sammen fra den lange side. Frys den ca. 1 døgn.

Inden serveringen tøs rouladen op i køleskab i ca. 1 time. Cremen skal være let frossen ved serveringen.





Bladsellerisuppe

4-6 pers.

25 g smør • 1 mellemstort, hakket zttauerløg • 200 g kartofler i små stykker • 8 stærger bladselleri i skiver (ca. 600 g) • 6 dl bouillon (terning + vand) • 2 dl piskefløde • 1½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 50 g bladselleri i tynde skiver • Ristede flötesskiver: 8-12 skiver flötes • 20 g smør.

Bagetid: Ca. 3 min. ved 250°.

Smelt smørret i en tykbundet gryde og svits løg, kartofler og bladselleri. Hæld bouillon ved og lad suppen koge ved svag varme under låg i ca. 15 min. Blend suppen ad 2-3 gange og hæld den tilbage i gryden. Tilsæt piskefløde og lad suppen koge op. Smag til med salt og peber. Tilsæt bladselleriskiver og varm suppen igen.

Ristede flötesskiver: Smør flötesskiverne på den ene side og rist dem overst i ovnen med den smurte side op.

Saltindbagt oksemørbrad med kartofler i ovn

4 pers.

Saltdej: 300 g fint salt • 300 g hvedemel • ca. 2 dl vand • 2 spsk olie • Oksemørbrad i dej: ¾ kg oksemørbrad • 25 g smør • 1 tsk tørret rosmarin • 1 dl friskhakket persille • friskkværnet peber • Kartofler i ovn: 750 g kartofler • ½ grofthakket porre (ca. 50 g) • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 75 g smør.

Tilbehør: Salat og creme fraiche-sauce med sherry side 36.

Bagetid for oksemørbrad: Ca. 25 min. ved 225°.

Bagetid for kartofler: Ca. 25 min. ved 225°.

Saltdej: Bland salt og hvedemel sammen. Tilsæt vand og olie, og ælt dejen godt sammen. Rul den ud til en plade (ca. 30 × 40 cm).

Oksemørbrad i dej: Lad smørret gyldne i en pande, og brun oksemørbraden i 3 min. i alt. Tag oksemørbraden op og læg den midt på dejpladen. Rist rosmarin og persille få min. i resten af smørret. Fordel de ristede krydderurter over mørbraden og drys med pe-



ber. Luk enderne af dejen ind over mørbraden. Læg derefter den ene langsides op og pensl kanten med lidt vand. Læg derefter den anden side op. Læg mørbraden med sammenføringen nedad på et stykke bagepapir i en bradepande og bag den midt i ovnen.

Kartofler i ovn: Skræl kartoflerne og riv dem groft. Læg dem i koldt vand i ca. 15 min. Tryk væden af i et klæde eller køkkenrulle. Fordel halvdelen af kartoflerne i 4-6 smurte, flade ovnfaste portionsforme. Drys med porrer, salt og peber. Afslut med resten af kartoflerne, og fordel smørklatter hist og her.

Bag først oksemørbraden midt i ovnen. Tag den ud og hold den varm. Bag dernæst kartoflerne midt i ovnen. Oksemørbraden har godt af at hvile, mens kartoflerne bager.

Skær ved serveringen mørbraden fri af saltdejen.

Dejen kan ikke spises. Mørbraden kan serveres kold.



Pistacie-is

4-6 pers.

5 æggeblommer • 170 g sukker (2 dl) • 1 dl pistaciemasse •
½ liter piskefløde • 5 æggehvider • Pynt: Kivfrugt.

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps. Tilsæt pistaciemasse. Pisk fløde og æggehvider stive hver for sig og vend først fløden og dernæst æggehviderne i.

Hæld pistacieblandingen i en springform og dæk den med alu-folie. Frys isen i ca. 8 timer.





»Tilbehøret er ofte prikken over i'et«

En ganske almindelig ret kan blive spændende, hvis den serveres sammen med en lækker sauce eller dressing, en god salat eller lignende.

Her er et udvalg af forskelligt tilbehør – salater, saucer, dressinger og andet.

Salaterne er velegnede som tilbehør til frokost og middagsretter – og nogle af dem er et måltid i sig selv.



Grønsagsgryde

4 pers.

25 g smør • 2 mellemstore, grofthakkede zittauerløg • 1 grofthakket, grøn peberfrugt (ca. 200 g) • 5 stilke bladselleri i skiver (ca. 225 g) • 1 ds. fløde tomater (ca. 425 g) • 1½ tsk groft salt • friskkværnet peber.

Lad smørret gyldne i en tykbundet gryde. Svits løg, peberfrugt og bladselleri heri. Tilsæt de fløde tomater, salt og peber. Kog retten under låg ved svag varme i ca. 15 min.

Smag til.

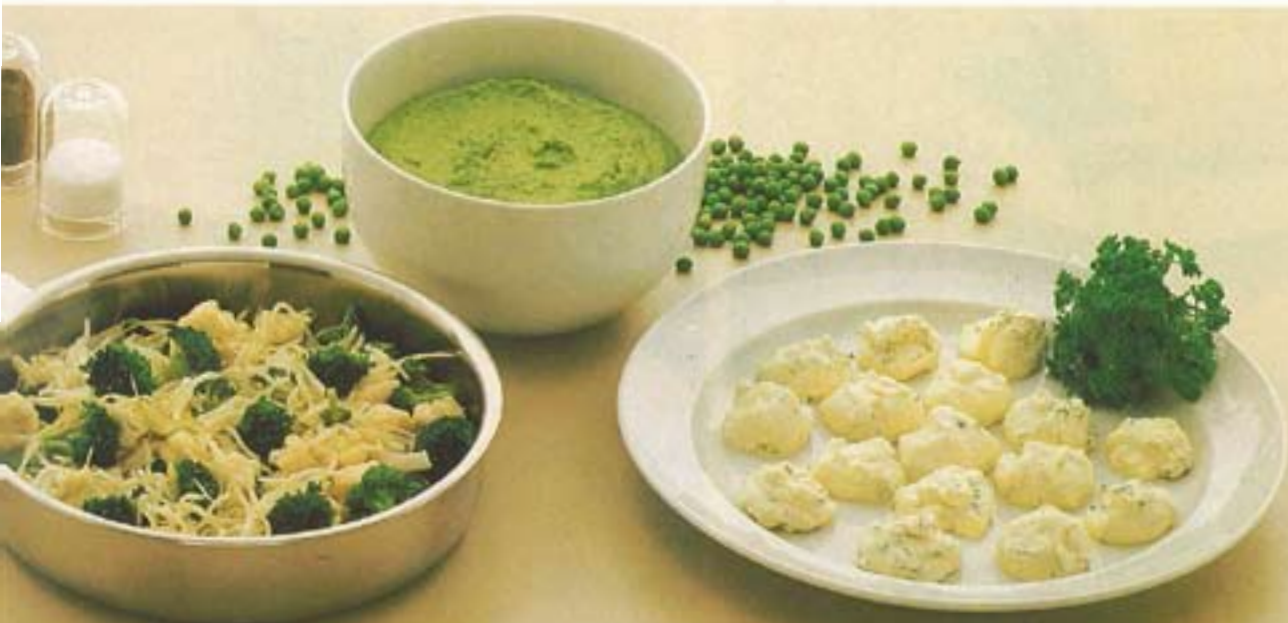


Smørstegte grønsager

4 pers.

50 g smør • 250 g fintsnittet hvidkål • 250 g blomkål i små buketter • 250 g broccoli i små buketter • 1 tsk groft salt.

Lad smørret gyldne i en dyb pande eller stegegryde, og svits hvidkålen 1 min. ved kraftigste varme og under stadig omrøring.



Tilsæt blomkålsbuketterne og svits dem med i ca. 1 min. Tilsæt broccoli og svits grønsagerne endnu 1 min. (3 min. i alt). Smag grønsagsblandingen til med salt og server den straks. Grønsagerne skal være sprøde. Server de smørstegte grønsager som en selvstændig middagsret sammen med løse ris, eller som tilbehør til kød- og fiskeretter.

Ærtepuré

6-8 pers.

1 mellemstort, hakket zittauerløg • 1 dl vand • 1 kg fine ærter • 1 1/4 dl creme fraiche 38% (175 ml) • 2 tsk groft salt • friskkværnet peber.

Bring løg og vand i kog i en gryde og kog dem ved svag varme under låg i ca. 2 min. Tilsæt ærterne og kog dem med i ca. 2 min. Blend grønsagerne ad 2-3 gange og hæld pureen tilbage i gryden. Tilsæt creme fraiche og varm pureen godt igennem. Smag til med salt og peber.



Frosset flødeskum

6-8 pers.

1 1/2 dl piskefløde • 2 spsk friskhakket persille • 2 tsk Ravigottesauce • 1/2 tsk groft salt.

Pisk fløden stiv og vend persillen i. Smag til med Ravigottesauce og salt. Beklæd et spækbrædt eller fladt fad med alu-folie. Sæt flødeskummet i 16 toppe på alu-folien og frys dem 1-2 timer.





Urtesauce

4 pers.

2 spsk hvedemel • 4 dl mælk • 1 gulerod i meget små tern (ca. 100 g) • 1 persillerod i meget små tern (ca. 100 g) • 50 g flødeost naturel i mindre stykker • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber • 2 spsk friskhakket persille.

Rør hvedemel og lidt af mælken sammen i en tykbundet gryde. Tilsæt resten af mælken. Bring sauce i kog under piskning og kog den godt igennem. Tilsæt grønsager og flødeost. Kog sauce ca. 5 min. til grønsagerne er møre og flødeosten smeltet. Smag til med salt og peber. Tilsæt persillen lige inden serveringen. Server sauce til fx kylling, fisk eller frikadeller.

Tip: Hvis sauce bliver for tyk kan man tilsætte lidt mere mælk.



Varm smørsauce til fisk og grønsager

4 pers.

3 hakkede chalotteløg • 1 spsk citronsaft • 3 spsk vand • 200 g koldt smør i tern • friskkværnet peber.

Kog løg, citronsaft og vand sammen i en tykbundet gryde, og lad blandingen koge ind ved kraftig varme til der er ca. 1 spsk tilbage. Pisk smørret i lidt efter lidt. Anvend eftervarmen på kogepladen eller brug meget svag varme. Smørret må ikke smelte, men skal bevare en cremet konsistens. Smag sauce til. Er sauce blevet kold, kan den varmes op ved meget svag varme. Den må ikke koge. Server den til fx dampede foreller.

Tip: Sauce er velegnet sammen med kogte grønsager fx til en forret.



Varm smørsauce til kød

4 pers.

1 svinemørbrad i tykke bøffer eller svinekoteletter, bøffer af oksekød eller kalvefilet • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • 25 g smør • Smørsauce: 2 dl vand • 100 g koldt smør i tern • 1 tsk tør sherry eller cognac • friskkværnet peber.

Drys kødet med salt og peber og steg det i gyldent smør i en pande. Tag kødet op og hold det varmt.

Smørsauce: Hæld vandet i panden og kog skyen ind ved kraftig varme til der er ca. 1 dl tilbage. Tag panden fra varmen. Pisk smørret i lidt efter lidt. Smørret må ikke smelte, men skal bevare en cremet konsistens. Smag sauceen til med sherry og peber.

Limesauce til dampet fisk

4 pers.

3½ dl creme fraiche 38% • 3½ dl creme fraiche 18% • 4 spsk

friskhakket persille • 4 tsk limesaft • 1 tsk groft salt • friskkværnet peber.

Kom creme fraiche i en tykbundet gryde, og varm den op. Tilsæt persille og smag til med limesaft, salt og peber. Hæld evt. lidt af væden fra fisken i sauceen.

Sauceen er velegnet til dampet havørred eller andre dampede fisk.





Tomat-dressing

4 pers.

2 store tomater • $3\frac{1}{2}$ dl tykmælk • 2 spsk friskhakket persille •
1 tsk tørret basilikum • $\frac{1}{2}$ tsk groft salt • friskkværnet peber •
Pynt: Tomat og persille.

Hak de hele tomater fint, og bland dem med tykmælk. Tilsæt persille og basilikum og smag dressingen til med salt og peber. Lad dressingen stå koldt i 1 time, og rør den op inden serveringen. Server dressing sammen med salat til fiskefrikadeller, stegt kylling eller svinekød.



Creme fraiche-sauce med sherry

4 pers.

$1\frac{1}{4}$ dl creme fraiche 38% (175 ml) • $1\frac{1}{4}$ dl creme fraiche 18% (175 ml) • 3 spsk friskhakket brøndkarse • 2 spsk tør sherry •
 $\frac{1}{2}$ tsk groft salt • friskkværnet peber.

Bland creme fraiche med brøndkarse og smag saucen til med sherry, salt og peber. Lad saucen stå koldt i 1 time, og rør den op inden serveringen.

Tip: Saucen kan også serveres varm. Kom creme fraiche i en tykbundet gryde, og varm den igennem. Tilsæt sherry og smag til med salt og peber. Vend brøndkarsen i lige inden serveringen. Server saucen til saltindbagt oksemørbrad side 30.





Remoulade-dressing

4 pers.

4 dl ymer eller ylette • 1 tsk fintrevet zittauerløg • 1½ spsk fint-hakket mangochutney • 2 spsk finthakket, syltet asie • 4 spsk finthakket æble fx Cox Orange • ½ tsk karri • ½ tsk sukker • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber.

Rør ymer sammen med de øvrige ingredienser. Lad remouladen stå koldt i 1 time, og rør den op inden serveringen. Server fx remoulade-dressing til burgerboller eller stegt fisk.



Grøn dressing

4 pers.

1¼ dl creme fraiche 18% (175 ml) • 2 dl ylette • 4 spsk friskklip-pet karse • 2 spsk friskhakket purløg • 2 spsk friskhakket per-sille • ½ tsk tørret basilikum • ½ tsk revet zittauerløg • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • Pynt: Karse.

Rør creme fraiche og ylette sammen. Tilsæt krydderurterne og smag dressingen til med løg, salt og peber. Lad dressingen stå koldt i 1 time, og rør den op inden serveringen. Server fx dressing til pita-brød eller til salatskålen.





Frokostsalat med hytteost

4 pers.

1 fintstrimlet icebergsalat (ca. 250 g) • 2 mellemstore tomater i både • 1 rød peberfrugt i tynde ringe • ½ salatøg i tynde ringe • 400 g hytteost • Pynt: Brødkarse.

Tilbehør: Groft brød.

Læg salaten i bunden af et fladt fad. Anret herpå grønsager og hytteost i »bunker«.



Frokostsalat med ylette

4 pers.

½ liter ylette naturel • ½ agurk i små tern (ca. 200 g) • 2 stikke bladselleri i tynde skiver (ca. 100 g) • 3 spsk friskhakket dild • ½ tsk groft salt • friskkværnet peber • Pynt: Dild og agurk.

Tilbehør: Groft brød.

Bland ylette med grønsager og dild. Smag salaten til med salt og peber.

Tip: Grønsagerne kan erstattes af fx 1 groftrevet gulerod (ca. 100 g), 2 pillede appelsiner i små stykker, 150 g fintstrimlet icebergsalat, ¼ tsk groft salt og friskkværnet peber.



Hvidkålssalat med ylletedressing

4 pers.

Salat: 200 g fintstrimlet hvidkål • 2 æbler i små tern fx Ingrid Marie (ca. 200 g) • Ylletedressing: 4 dl ylette naturel • 2 tsk sød, mild sennep • ½ tsk groft salt • Pynt: Persillekviste.

Salat: Læg hvidkål og æbler lagvis i en skål. Ylletedressing: Smag ylette til med sennep og salt. Hæld ved serveringen dressingen over salaten. Server salaten til farsretter.





Middagssalat med ost

4 pers.

1 hovedsalat • 4 stilke bladselleri i tynde sliver • 1 grøn peberfrugt i tynde ringe • 200 g Feta i små tern • 200 g flødeost naturel i små tern • Dressing: 1 spsk hvidvinseddike • ½ tsk groft salt • 3 spsk olie • 3 spsk vand • 3 spsk friskklippet karse • friskkværnet peber.

Tilbehør: Groft brød.

Læg salatbladene i bunden og op langs kanten af et fladt fad. Anret herpå grønsager og ost i striber.

Dressing: Pisk eddike og salt sammen og tilsæt olien lidt efter lidt. Pisk vandet i. Tilsæt karse og smag dressingen til. Server dressingen ved siden af salaten.

Tip: Fetaosten kan skiftes ud med mild Danbo og flødeosten med Brie.



Agurkesalat med yoghurt

4 pers.

½ liter yoghurt naturel • 1 agurk (ca. 400 g) • ½ spsk groft salt • 3 spsk creme fraîche 18% • 1 lille fed knust hvidløg • friskkværnet peber • Pynt: Agurk.

Hæld yoghurten op i et kaffefilter, og lad den dryppe af i ca. 1½ time. Skræl agurken og skær den i skiver. Læg agurkeskiverne i en skål og bland dem med salt. Lad dem trække i ca. 30 min. Rør den afdrippede yoghurt med creme fraîche og hvidløg. Skyl agurkeskiverne flere gange i koldt vand. Vrid dem let i et klæde og vend dem i yoghurtdressingen. Smag salaten til med peber og stil den koldt til serveringen.

Server fx salaten til farsretter eller stegt lam.





«Grovbrød – sandt og dejligt»

Det er vigtigt at spise mange kulhydrater i form af brød, gryn og grønsager. Brødsopskrifterne her er fortrinsvis tilberedt med grovere melsorter med stort fiberindhold, og de fleste af brødene er velegnede som tilbehør til kød- og fiskeretter. Vi indleder med et råd vedrørende gærdeje.

For meget mel er ofte årsagen til, at et gærbrød bliver tungt og tørt. Tilsæt derfor ikke alt melet med det samme, men gem lidt (1-2 dl) til efter forhævningsen. Dejen kan godt virke klistret. Ælt den ikke med hænderne, men slå den sammen med en ske. Under forhævningsen opsuger melet en del af væden, og dejens klistrede konsistens forsvinder. Tilsæt evt. resten af melet efter forhævningsen.



Stort grovhorn

1 stk.

1 dl hele røde linser • 1 1/4 dl vand • 50 g smør • 4 dl mælk • 1 dl tykmælk • 50 g gær • 2 tsk sukker • 2 tsk groft salt • 1 dl friskhakket persille • 1 dl friskhakket purløg • 350 g fuldkornshvedemel (ca. 5 1/2 dl) • ca. 450 g hvedemel (ca. 7 1/2 dl) • Pensling: Sammenpisket æg • Pynt: Fuldkornshvedemel.

Bagetid: Ca. 40 min. ved 200 °.

Læg linserne i blød i koldt vand 1 døgn. Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt tykmælken. Rør gæren ud heri. Tilsæt linser og de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævningsen et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et melderisbord og ælt den. Tilsæt evt. resten af melet. Rul dejen ud til en stor trekant – 55 cm fra bund til spids og rul den sammen. Sæt hornet på smurt bageplade, og lad det efterhæve i ca. 30 min. Pensl med æg og drys med fuldkornshvedemel. Bag hornet nederst i ovnen.





Madbrød

2 stk.

50 g smør • 4 dl mælk • 1 dl kærnemælk • 50 g gær • 2 tsk sukker • 2 tsk groft salt • 40 g hirseflager (ca. 1 dl) • 50 g sesamfrø (ca. 1 dl) • 300 g rugmel (ca. 5½ dl) • ca. 350 g hvedemel (ca. 5¾ dl) • Pensling: Sammenpisket æg.

Bagetid: Ca. 30 min. ved 200°.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt kærnemælken. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord, og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Form dejen til 2 runde brød (ca. 14 cm i diameter). Lad dem efterhæve på bagepapir eller smurt bageplade i ca. 30 min. Pensl med æg og rids 2 ringe i hvert brød.

Bag brødene nederst i ovnen.



Kvargbrød

1 stk.

25 g smør • 4 dl mælk • 100 g kvarg naturel • 25 g gær • 1½ tsk sukker • 1½ tsk groft salt • 1 æg (½ æg i dejen – ½ æg til pensling) • 375 g sigtemel (ca. 6¾ dl) • ca. 400 g hvedemel (ca. 6½ dl) • Pensling: Sammenpisket æg • Pynt: Sigtemel.

Bagetid for brød: Ca. 30 min. ved 200°.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt kvargen. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Rul dejen ud til en firkantet plade (ca. 35 × 35 cm) og fold den midt over. Lad brødet efterhæve på bagepapir eller smurt bageplade i ca. 30 min. Pensl med æg og drys med sigtemel. Bag brødet nederst i ovnen.





Guleroedsbrød

20 stk.

50 g smør • 4 dl mælk • 1 dl acidophilus tykmælk • 50 g gær • 2 tsk groft salt • 2 tsk sukker • 2 revne guleroeder (ca. 150 g) • 50 g hvedeklid (ca. 2 dl) • ca. 800 g hvedemel • Pensling: Sammenpisket æg • Pynt: Hvedeklid.

Bagetid: Ca. 20 min. ved 200°.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt acidophilus-tykmælken. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 20 stykker og form dem til små brød ca. 10 cm lange. Lad brødene efterhæve på bagepapir eller smurt bageplade i ca. 20 min. Pensl med æg og klap 4 hak i hvert brød. Drys med hvedeklid og bag brødene midt i ovnen.



Burgerboller

16 stk.

50 g smør • 4 dl mælk • 1 dl yoghurt naturel • 25 g gær • 2 tsk groft salt • 2 tsk sukker • 60 g hakkede solsikkekerner (ca. 1 dl) • ca. 700 g hvedemel • Pensling: Sammenpisket æg • Pynt: Hakkede solsikkekerner.

Bagetid: Ca. 15 min. ved 225°.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt yoghurturten. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 45 min. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 16 stykker og form dem til flade boller (ca. 9 cm i diameter). Lad dem efterhæve på bagepapir eller smurt bageplade i ca. 30 min. Pensl med æg og drys med solsikkekerner. Bag burgerbollerne midt i ovnen.





Frokostbrød

3 stk.

25 g smør • 4 dl mælk • 1 dl kærnemælk • 50 g gær • 25 g hvedeklid (ca. 1 dl) • 70 g hørfrø (ca. 1 dl) • 1 tsk groft salt • ca. 600 g hvedemel • Pensling: Sammenpisket æg • Pynt: Hvedeklid.

Bagetid: Ca. 25 min. ved 225° (sæt brødene i kold ovn).

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt kærnemælken. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnig et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 3 stykker og form dem til 3 brød. Lad dem efterhæve på bagepapir eller smurt bageplade i ca. 30 min. Tænd ovnen. Pensl med æg og rids dem. Drys med hvedeklid.

Bag brødene nederst i ovnen.



Rugbrød

2 stk.

3 dl kogende vand • 200 g knækkede rugkerner (ca. 3 dl) • 3 1/2 dl porter eller mørkt hvidtøl (1 flaske) • 100 g gær • 3 1/2 dl kærnemælk • 2 spsk groft salt • 1 kg rugmel • ca. 150 g hvedemel (ca. 2 1/2 dl) • Pensling: Smeltet smør.

Bagetid for rugbrød: Ca. 60 min. ved 200°.

Hæld kogende vand over rugkernerne og lad dem trække ca. 1 time. Lun øllet (lillefingervarmt) og hæld det i en røreskål. Rør gæren ud heri. Tilsæt rugkerner og de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnig et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Fordel dejen i 2 smurte franskrødsforme à 1 1/2 liter og lad brødene efterhæve ca. 50 min. Pensl med smør og rids brødene.

Bag dem nederst i ovnen.





Pitabrød med grahamsmel

10 stk.

25 g gær • 1½ dl vand • 1½ dl mælk • ½ tsk sukker • ½ tsk groft salt • 150 g grahamsmel (ca. 2½ dl) • ca. 275 g hvedemel (ca. 4½ dl).

Bagetid: Ca. 10 min. ved 200°.

Rør gæren ud i lunkent vand og mælk (lillefingervarmt). Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnig et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et melderisbord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 10 stykker og form dem til boller. Rul bollerne flade (ca. 12 cm i diameter). Lad dem efterhæve på bagepapir eller smurt bageplade i ca. 10 min. Bag pitabrødene midt i ovnen.

Tip: Lun pitabrødene og fyld dem med salatblade, bladselleri i skiver, skinketerninger og grøn dressing side 37.



Frugtbrød

1 stk.

100 g smør • 3 dl mælk • 50 g gær • 100 g hytteost/kvarg • 2 spsk sukker • 1 tsk groft salt • ca. 600 g hvedemel • 50 g hakkede hasselnødder • 100 g hakkede svesker • Pensling: Sammenpisket æg • Pynt: Perlesukker.

Bagetid: Ca. 30 min. ved 200°.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og rør gæren ud heri. Tilsæt hytteost, sukker, salt og hvedemel (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Bland forsigtigt nødder og svesker i. Dæk dejen med et låg eller alu-folie og stil den til hævnig et lunt sted i ca. 45 min. Tag dejen ud på et melderisbord og ælt den let. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 3 stykker, og tril hvert stykke til en pølse (ca. 40 cm). Flet dem sammen til en »fletning«. Lad »fletningen« efterhæve på bagepapir eller smurt bageplade i ca. 30 min. Pensl med æg og drys med sukker. Bag frugtbrødet nederst i ovnen.





Grove hveder

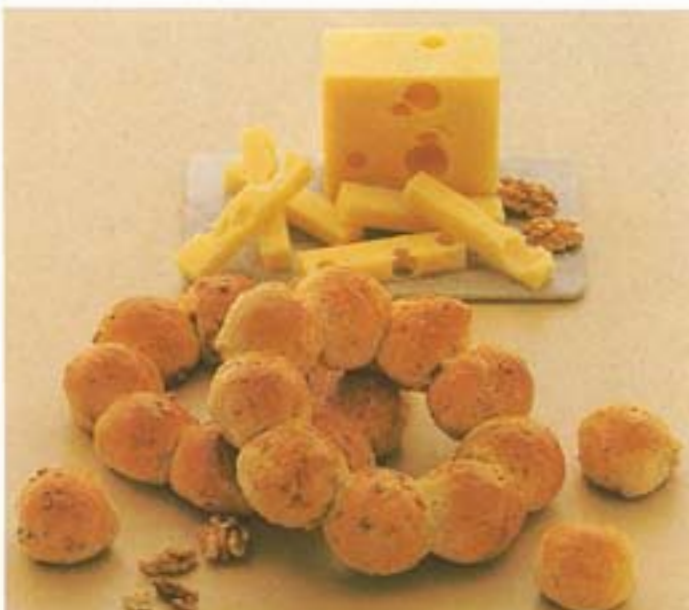
15 stk.

160 g hvedekerner (ca. 2 dl) • 2 dl vand • 25 g smør • 4 dl mælk
• 1 dl ymer • 50 g gær • 2 tsk sukker • 1 tsk groft salt • 1 æg
• ca. 850 g hvedemel.

Bagetid: Ca. 15 min. ved 200°.

Kog hvedekernerne i vand ved svag varme under låg i ca. 15 min. Tag gryden af varmen og smelt smørret i de varme kerner. Tilsæt mælken og hæld blandingen i en røreskål. Tilsæt ymeren. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 45 min. Tag dejen ud på et melderisbord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 15 stykker og form dem til boller. Læg bollerne tæt sammen i en smurt brædepande (ca. 25 × 35 cm) og lad dem efterhæve over damp i ca. 15 min.

Bag bollerne midt i ovnen. Flæk ved serveringen bollerne 1 eller 2 gange og rist dem.



Valnøddeboller

36 stk.

25 g smør • 2 dl mælk • 1 dl kærnemælk • 25 g gær • 1 tsk groft salt • 100 g hakkede valnødder • ca. 400 g hvedemel (ca. 6¼ dl) • Pensling: Sammenpisket æg.

Bagetid: Ca. 15 min. ved 225°.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt kærnemælken. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnings et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et melderisbord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 36 stykker og form dem til små boller. Sæt bollerne på bagepapir eller smurt bageplade i 4 ringer med 9 boller i hver. Lad dem efterhæve i ca. 45 min. Pensl med æg og bag dem midt i ovnen. Valnøddeboller er velegnede til ost.





»Kager og desserter til mange lejligheder«

I det 'søde' afsnit her er der opskrifter på kager og desserter til mange lejligheder.

I en hel del af opskrifterne indgår der syrnede produkter. De er nemlig med deres friske smag meget velegnede til desserter, og som dessert-cremer er de lækre – serveret til kager og forskellige nyere frugter som fx mango, kiwifrugter og friske dadler.

Flere af kagerne er velegnede som dessert. Det gælder fx marcipankage og hytteostkage.



Sarah Bernhardt kager

30 stk.

2 dl piskefløde • 75 g kogechokolade • 30 makroner (ca. 4 cm i diameter) • 150 g smeltet overtrækschokolade.

Kog fløden op i en tykbundet gryde. Bræk kogechokoladen i mindre stykker og smelt den i fløden. Kog blandingen ved svag varme og under omrøring ca. 5 min. Lad cremen stå koldt til den stivner, ca. 4 timer. Pisk den let op.

Tryk den flade side af makronerne let og smør derefter chokoladecremen på, så den danner en top. Stil kagerne koldt nogle timer. Pensl chokoladecremen med overtrækschokolade. Chokoladen kan også smøres på med en kniv. Stil kagerne koldt – evt. til næste dag. Server dem kolde.





Mandelstænger

Ca. 90 stk.

250 g koldt smør • 250 g hvedemel (ca. 4 1/4 dl) • 5 spsk sukker
• 75 g smuttede, finthakkede mandler • Pynt: Sammenpisket æg
og perlesukker.

Bagetid: Ca. 7 min. ved 200°.

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt sukker og mandler og saml hurtigt dejen. Læg den tildækket og koldt i nogle timer. Tril dejen ud i lillefingertykke stænger – ca. 4 cm lange. Læg stængerne på bagepapir eller smurt bageplade. Pensl med æg og drys med sukker. Bag mandelstængerne øverst i ovnen.



Vanillekranse

Ca. 280 stk.

1 stang vanille • 375 g hvedemel (ca. 6 1/4 dl) • 125 g kartoffelmel
(ca. 1 1/4 dl) • 375 g koldt smør • 100 g smuttede, finthakkede
mandler • 250 g sukker (ca. 3 dl) • 1 æg.

Bagetid: Ca. 8 min. ved 200°.

Hak vanillestangen fint. Bland hvedemel og kartoffelmel sammen. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt vanille, mandler og sukker. Saml hurtigt dejen med ægget. Læg dejen tildækket og koldt til næste dag. Lad dejen gå gennem kødmaskinens kageplade, lille stjerne. Skær stængerne i ca. 10 cm lange stykker, og form dem til kranse. Læg vanillekransene på bagepapir eller smurt bageplade og bag dem øverst i ovnen.





Marcipankage

6 pers.

Dej: 10 g gær • 1 spsk mælk • 150 g blødt smør • 1 æg • 3 spsk sukker • 2 tsk revet citronskal • 240 g hvedemel (ca. 4 dl) • Fyld: 100 g revet marcipan • Pensling: Sammenpisket æg • Pynt: ½ spsk sukker.

Tilbehør: Hindbær og creme fraiche.

Bagetid: Ca. 12 min. ved 225°.

Dej: Rør gæren ud i mælken. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen. Dæk den med et låg eller alu-folie og stil den til hævnig et lunt sted i ca. 30 min. Tag dejen ud på et melderisbord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Del dejen i 2 stykker og rul dem ud til runde plader – ca. 30 cm i diameter. Læg den ene plade på bagepapir eller smurt bageplade. Fyld: Fordel marcipanen herpå (ikke helt ud til kanten) og læg den anden plade over. Rul pladernes kanter sammen mod midten (2 cm bred kant). Pensl med æg og drys med sukker. Bag den midt i ovnen. Server yoghurt lun.



Yoghurtkage

6-8 pers.

1 ds. abrikoser (ca. 425 g) • 25 g smeltet smør • 1 tsk sukker • Dej: 3 æg • 125 g sukker (ca. 1½ dl) • 100 g smeltet, afkølet smør • 2 spsk yoghurt naturel • 100 g hvedemel (ca. 1¼ dl) • 1 tsk bagepulver • Yoghurtsauce: 1¼ dl creme fraiche 38% (175 ml) • 2 dl yoghurt naturel • 2½ spsk sukker • 1 tsk vanillesukker.

Bagetid: Ca. 50 min. ved 175°.

Hæld abrikoserne til afdrykning i en sigte. Pensl en springform (24 cm i diameter) med det smeltede smør. Drys bunden med sukker og læg herpå abrikoserne med den buede side nedad.

Dej: Pisk hele æg og sukker til en luftig æggesnaps. Pisk smørret i lidt efter lidt. Tilsæt yoghurt. Bland mel og bagepulver sammen og vend det forsigtigt i. Hæld dejen over abrikoserne og bag kagen midt i ovnen. Vend kagen ud på en bagerist.

Yoghurtsauce: Bland ingredienserne og smag til. Server yoghurtsaucen til.





Banankage

Ca. 18 skiver

3 æg • 170 g sukker (ca. 2 dl) • 2 tsk vanillesukker • 125 g hvedemel (ca. 2 dl) • 1 tsk bagepulver • 100 g smeltet, afkølet smør • 1 moset banan (ca. 1½ dl) • Pynt: 100 g smeltet overtrækschokolade.

Bagetid: Ca. 55 min. ved 175°.

Pisk de hele æg, sukker og vanillesukker til en luftig æggesnaps. Bland mel og bagepulver sammen og vend det forsigtigt i dejen, skiftevis med smørret. Vend den mosede banan i. Hæld dejen i en smurt franskbødsform (ca. 1 liter) og bag kagen nederst i ovnen. Vend den ud på en bagerist og lad den afkøle. Fordel overtrækschokoladen på kagen.

Tips: Bananen kan erstattes af 1 æble i små tern (ca. 1½ dl), ½ tsk kardemomme, ½ tsk revet citronskal eller med 1 tsk stærk kaffe (pulverkaffe og vand) og 50 g chokolade i små stykker.



Mandelkage

6-8 pers.

Dej: 100 g koldt smør • 125 g hvedemel (ca. 2 dl) • 4 spsk sukker • 1 æggeblomme • Fyld: 3 spsk sukker • 2 æggeblommer • 125 g smuttede, finthakkede mandler • 1 dl piskefløde • 3 æggehvider.

Tilbehør: Pærer og creme fraiche eller Soft ice (se side 43 i Karolines Køkken 2).

Bagetid: Ca. 40 min. ved 175°.

Dej: Skar smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt sukker og saml hurtigt dejen med en æggeblomme. Lad dejen hvile tildækket og køldt i ca. 1 time. Rul dejen ud og beldæd en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Lad den gå ca. 2 cm op ad formens sider.

Fyld: Pisk sukker og æggeblommer til en let og luftig æggesnaps. Tilsæt mandler og piskefløde. Pisk hviderne stive og vend dem i. Hæld fyldet over dejen, og bag kagen nederst i ovnen.





Mørdejskager

30 stk.

Dej: 150 g koldt smør • 225 g hvedemel (ca. 3¼ dl) • 4 spsk florsukker • 1 æggeblomme • **Crene:** ¼ liter mælk • 2 æg • 3 spsk sukker • kornene fra ½ stang vanille • 1½ spsk maizena • 1½ dl piskefløde • **Glasur:** 75 g florsukker (1½ dl) • 1½ spsk appelsinjuice • **Pynt:** Små appelsintrekanter.

Bagetid: Ca. 7 min. ved 200°.

Dej: Se fremgangsmåde ved mandelkage (side 49). Rul dejen ud til 2 firkanter (25 × 30 cm). Skær hver firkant ud til 30 kager (5 × 5 cm). Læg kagerne på bagepapir eller smurt bageplade og bag dem øverst i ovnen.

Crene: Pisk mælk, æg, sukker, vanille og maizena sammen i en tykbundet gryde. Varm cremen op og kog den et par minutter under stadig piskning. Køl cremen af. Pisk fløden stiv og vend den i.

Glasur: Rør florsukker og appelsinjuice sammen og fordel glasuren på halvdelen af de kolde kager.

Ved serveringen: Læg kagerne sammen med cremen og pynt med appelsintrekanter.



Hytteostkage

6-8 pers.

Bund: 50 g vanillekiks • 25 g makroner • 50 g smør • **Fyld:** 1 æg • 3 spsk sukker • 1 tsk vanillesukker • 2 tsk revet citronskal • 400 g hytteost • 5 blade husblas • ¼ liter piskefløde • 4 tsk citronsaft • **Pynt:** Kiwifrugt i skiver.

Bund: Smuldr kiks og makroner fint. Smelt smørret og tilsæt kiks og makroner. Bland det hele godt sammen. Anbring en springform (ca. 22 cm i diameter) uden bund på et serveringsfad og kom kiksemassen heri. Pres den godt sammen.

Fyld: Pisk hele ægget, sukker og vanillesukker til en luftig æggesnaps. Tilsæt citronskal og hytteost. Læg husblas i blød i koldt vand i 5 min. Pisk fløden stiv. Træk husblasen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med citronsaft og kom den i hytteostblandingen under omrøring. Vend forsigtigt flødeskummet i. Fordel fyldet over kiksebunden og stil kagen koldt nogle timer. Pynt med kiwifrugt.



Dessertcreme med kanel

4 pers.

2 dl ymer eller ylette • 4 tsk florsukker • ¼ tsk kanel • 1½ dl piskefløde • Pynt: Hele smuttede, smørstede mandler.

Bland ymer med sukker og kanel. Pisk fløden stiv og vend den i ymerblandingen. Smag til. Stil cremen koldt. Rør cremen op ved serveringen, pynt med mandler og server cremen til grønne figer og mango frugt i skiver eller halve, kogte æbler.



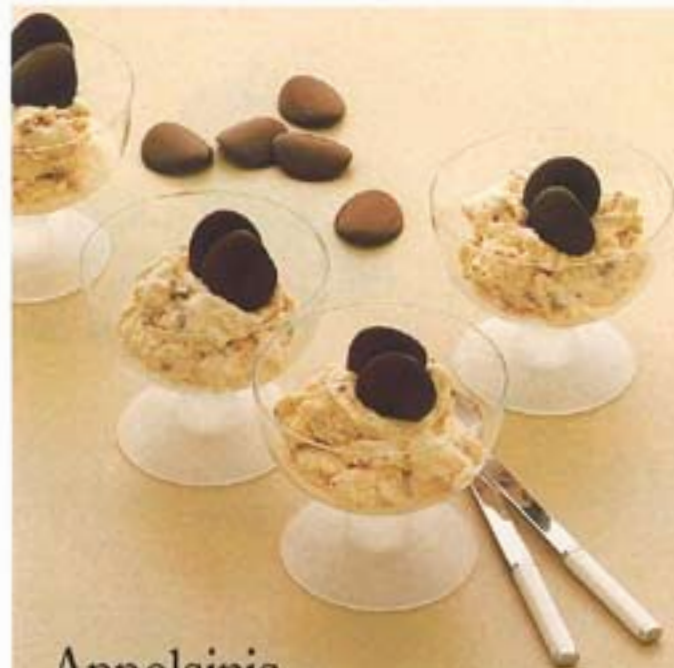
Dessertcreme med valnødder og sherry

4 pers.

2 dl creme fraiche 18% • 3 spsk finthakkede valnødder • 1 dl piskefløde • 4 tsk florsukker • 1 spsk tør sherry • Pynt: Finthakkede valnødder.

Bland creme fraiche og valnødder sammen. Pisk fløden stiv og vend den i. Smag til med florsukker og sherry. Stil cremen koldt. Rør cremen op ved serveringen og pynt med valnødder. Server cremen til brændte figer og friske dadler.





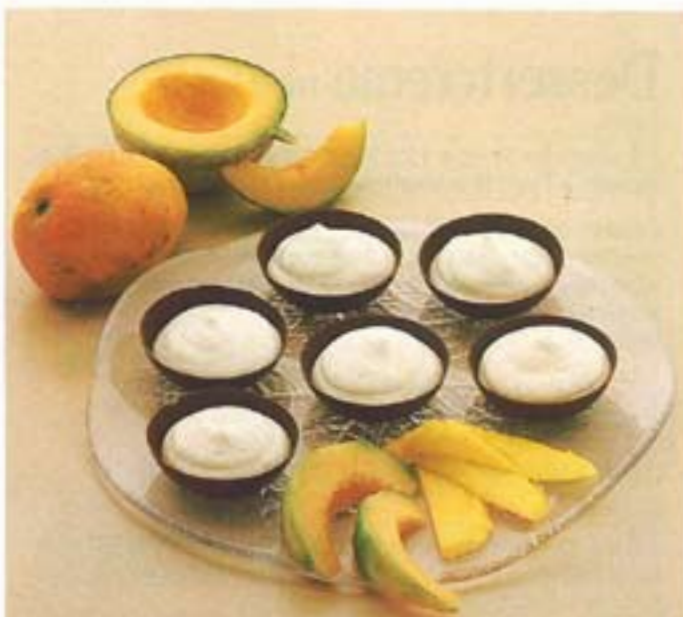
Appelsinis

6 pers.

3 æggeblommer • 5 spsk sukker • 2½ dl yoghurt naturel • 1 dl appelsinsaft • 2 tsk revet appelsinskal • 50 g grofthakket chokolade • ¼ liter piskefløde • 3 æggehvider • Pynt: Orangechokolade.

Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps. Tilsæt yoghurt, appelsinsaft, -skal og chokolade. Pisk fløde og æggehvider stive hver for sig og vend først fløden og dernæst æggehviderne i. Hæld appelsinmassen i en form og dæk den med alu-folie. Frys isen ca. 5 timer. Rør i den 4-5 gange under indfrysningen. Isen skal være blød ved serveringen.

Tip: Er isen frosset hård, kan den tøs op ved stuetemperatur ca. 1 time, derefter i køleskabet ca. 1½ time. Pisk isen op ved serveringen. Pynt med orangechokolade.



Ingefærfromage

4-6 pers.

1 blad husblas • 1½ dl piskefløde • kornene fra ½ stang vanille • ½ tsk friskrevet ingefær • 1 tsk revet citronskal • 1 spsk florsukker • ½ tsk citronsaft • 6 chokoladeskåle.

Tilbehør: Melon og mango eller pærer.

Læg husblas i blød i koldt vand i 5 min. Pisk fløden stiv. Tilsæt vanillekorn, revet ingefær, citronskal og florsukker. Tag husblasen op af udblødningsvandet med det vand der hænger ved og smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med citronsaft og 1 spsk flødesum og rør den i fromagen. Fordel fromagen i chokoladeskåle og stil dem køligt i ca. 1 time.

Ved serveringen: Anret chokoladeskålene sammen med melon og mango.

Tip: Den friske ingefær kan erstattes af 2 tsk finthakket syltet ingefær.





Citronmousse

4 pers.

1 blad husblas • $\frac{1}{4}$ liter piskefløde • kornene fra $\frac{1}{2}$ stang vanille
• 2 spsk florsukker • 2 tsk citronsaft • 1 tsk revet citronskal •
Pynt: Banan i skiver.

Læg husblas i blød i koldt vand i 5 min. Pisk fløden let og tilsæt vanillekorn, florsukker, citronsaft og -skal. Træk husblasen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad. Afkøl husblasen med lidt af flødeskumsblandingen og kom den i resten under omrøring. Fordel citronmoussen i 4 portionsglas og stil dem koldt indtil serveringen.

Pynt med bananskiver.



Æbledessert

4 pers.

3 æbler fx Cox Orange (ca. 300 g) • $\frac{1}{4}$ dl vand • $\frac{1}{2}$ stang vanille
• $1\frac{1}{2}$ spsk sukker • 2 dl piskefløde • 1 spsk florsukker • Pynt:
Knuste makroner.

Skræl æblerne, skær dem i kvarter og fjern kernehuset. Skær æblestykkerne i både og kom dem i en gryde sammen med vand, den flækkede vanillestang og sukker. Kog æblerne under låg og ved svag varme i ca. 5 min. Køl de let mosedede æblestykker af, og fjern vanillestangen.

Ved serveringen: Pisk fløden let sammen med florsukker. Læg æblemos og flødeskum lagvis i 4 portionsglas. Start med æblemos og slut med flødeskum.

Pynt med makroner.



Energicirklen

– en illustration af kostens sammensætning

Energien fås fra kostens indhold af protein, fedt, kulhydrat og alkohol.

Energindholdet angives med enheden kJ (kilojoule).

Energibehovet afhænger af alder, køn og fysisk aktivitet. Se Karolines Køkken 2 side 56.

Det anbefales, at man får:

10-15% af energien fra protein,

35% (højst) af energien fra fedt,

50-60% af energien fra kulhydrat,

0% af energien fra alkohol.



I Karolines Køkken 3 er der ved hver opskrift placeret en energicirkel, der giver oplysning om rettens energindhold og -fordeling.

Et eksempel fra bogen:

Fyldt hvidkål med persillesauce og groft brød, side 13:

Tallet på energicirkelens yderside angiver rettens samlede energindhold. I dette tilfælde indeholder retten altså 12.688 kJ – eller 2.114 kJ pr. person. 24% af energien fås fra protein, 34% fra fedt og 42% fra kulhydrat.



Den anbefalede energifordeling er baseret på en dagskost, og det vil i praksis være vanskeligt at få hvert måltid til at balancere, men energicirklen kan bruges som en rettesnor til at regulere tilbehøret til en middagsret, eller til planlægning af dagens andre måltider. Ønsker man at skære ned på fedtindholdet i kosten, må man både skære ned på portionernes størrelse og spise mere af tilbehøret i form af kartofler, ris, spaghetti, grønsager eller brød. Retternes energiindhold og -fordeling er beregnet med det tilbehør, som er angivet ved opskrifterne. Mængden af tilbehøret pr. person er følgende:

	Netto
Kartofler	200 g
Groft brød til middagsret	60 g
Ris	60 g
Spaghetti	75 g
Brød/flûtes til forret	15 g
Grøn salat	75 g
Blandet grøn salat (fx salat, tomat, agurk)	130 g
Kogte grønsager	150 g

Næringsberegning:

Hvis der ikke er angivet andet, er beregningerne foretaget på grundlag af creme fraiche 18%, letmælk og Danbo 30%.

Angives fx »4-6 pers.« i opskriften er der beregnet tilbehør til 5 personer.

Hvis der er angivet fx »ymer/ylette« er det den førstnævnte ingrediens, der er anvendt.

Denne opskriftsbog Karolines Køkken 3 er husstandsomdelt i september 1986. I samme serie har Mejeriforeningen tidligere udgivet Det bedste fra Karolines Køkken (1972), Karolines Køkken (husstandsomdelt i 1980) og Karolines Køkken 2 (husstandsomdelt i 1983). Yderligere eksemplarer af de 4 opskriftsbøger kan købes for kr. 35,- pr. stk. inkl. moms og forsendelse.

Bestilling kan foretages på telefon 8737 5700, på fax 8737 5701 eller pr. post ved at skrive til: Karolines Køkken, Postboks 999, 8100 Århus C. Girokort til betaling af de bestilte bøger vil blive vedlagt forsendelsen. Spørgsmål vedr. opskrifterne besvares på telefon 8731 2280 mandag-fredag kl. 8.30 - 15.30.

Mål

Når der i opskrifterne er angivet spsk eller tsk, er der anvendt måleskeer (strøget mål).

Syrnede produkter

Hvor der i dressinger/saucer og bagværk er anvendt et magert, syrnede naturligt produkt, fx ymer/ylette, kan det erstattes af et andet tilsvarende magert produkt.

Mælk

Hvor der er anvendt mælk i opskrifterne kan man vælge sødmælk, letmælk eller skummetmælk.

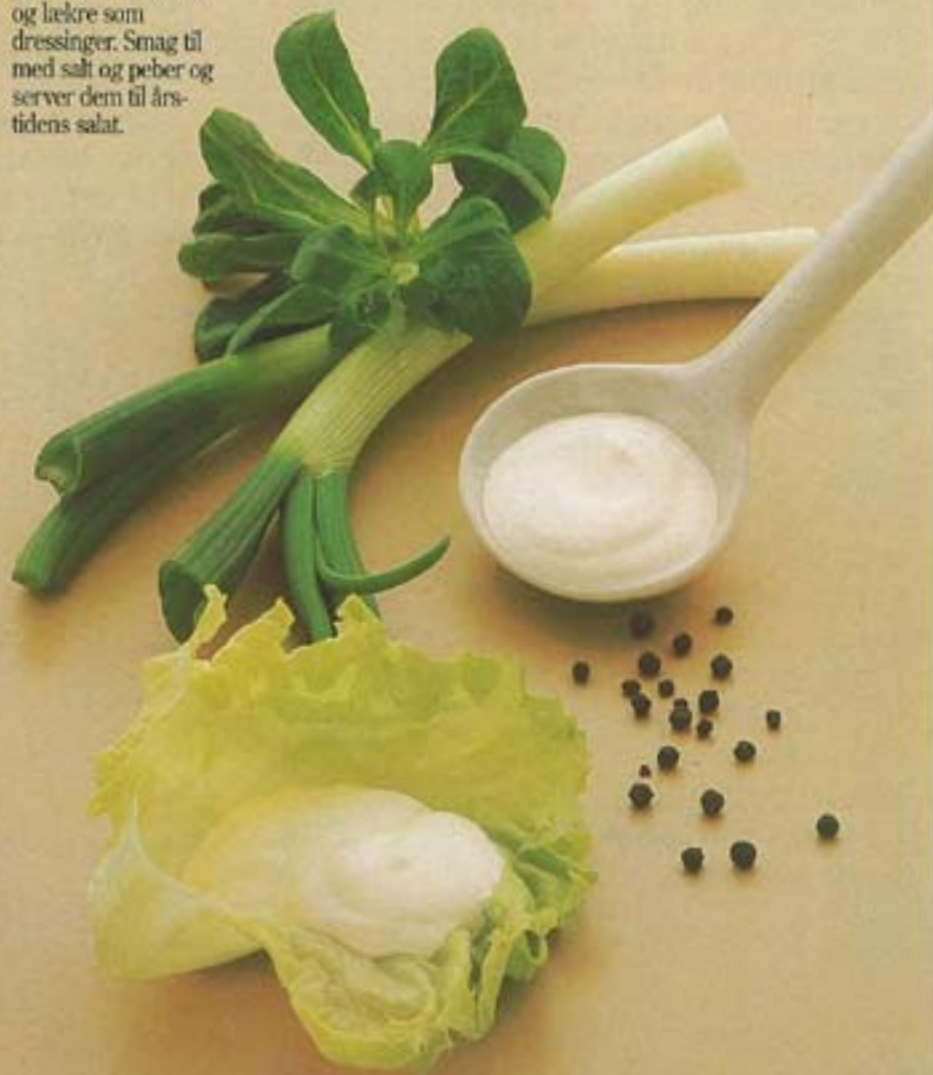
Pande

Til de pandestegte retter er anvendt en pande med teflon-belegning.

Ovn

Ved anvendelse af ovn skal den altid være varmet op til den temperatur, som er angivet i opskriften, hvis ikke andet er oplyst.

Syrnede naturlige produkter er nemme og lækre som dressinger. Smag til med salt og peber og server dem til årstidens salat.



Boller, burger- (* bagt)	42
Boller, valnødde (* bagt)	45
Bov, okse- med grønsagssauce	21
Brie, indbagt	
(* inden bagning)	4
Brød, frokost- (* bagt)	43
Brød, frugt- (* bagt)	44
Brød, gulerods- (* bagt)	42
Brød, kvarg- (* bagt)	41
Brød, mad- (* bagt)	41
Brød, oste-	4
Brød, pita- med grahamsmel (* bagt)	44
Brød, rug- (* bagt)	43
Butterdej med ost	26
Camembert, smørstegt	6
Cool-burger	7
Creme, dessert- med kanel	51
Creme, dessert- med valnødder	
og sherry	51
Dessert, æble-	53
Dressing, grøn	37
Dressing, remoulade-	37
Dressing, tomat-	36
Dressing, ylette-	38
Dressing, æble-	16
Farsboller, krydrede (* stegt)	25
Fars, grund-	12
Fars med auberginer	12
Fars med løg	12
Farsret med ovnbagte kartofler	
(* inden bagning)	14
Filet'er, fiske- med grønsager	16
Filet'er, torske- med ris	
og grønsager	15
Fløteskiver, ristede	30
Flødeskum, frosset	33
Forret, grøn	3
Forret, rød	3
Fredagsruller (* inden gratinering)	6
Frikadeller, fiske- (* stegt)	14
Fromage, ingefær-	
(* i chokoladeskåle)	52

Indholdsfortegnelse

Fromage, jordbær	27
Grønsager, smørstegte	32
Grønsagsgryde (* tilberedt)	32
Hornfisk, stegt med æbledressing	16
Horn, grov- stort (* bagt)	40
Hveder, grove (* bagt, ikke ristet)	45
Hvidkål, fyldt	13
Is, appelsin-	52
Is, pistacie-	31
Kage, banan- (* bagt)	49
Kage, hytteost- (* tilberedt)	50
Kage, mandel-	49
Kage, marcipan-	48
Kager, mørdejs- (* bagt, uden glasur	
og creme)	50
Kager, Sarah Bernhardt (* tilberedt)	46
Kage, yoghurt- (* bagt)	48
Kalkungryde	10
Kartoffelmos, grøn	21
Kartoffelsne	17
Kartofler i ovn	30
Kartofler, ovnbagte	14
Kartofler, stegte	27
Kylling med kvargsauce	11
Lever, helstegt	17
Mandelstænger (* bagt)	47
Mousse, citron-	53
Mousse, kyllingelever-	29
Muslinger med kryddersmør	2
Mørbrad, okse- saltindbagt	
(* i saltdej, inden bagning)	30
Paté, varm champignon-	
(* inden bagning)	20
Pizza, lukket	22
Pizza med tun (* bagt)	22
Puré, ærte-	33

Roulade, nødde- frosset	29
Salat, agurke- med yoghurt	39
Salat, frokost- med hytteost	38
Salat, frokost- med ylette	38
Salat, hvidkåls- med ylletedressing	38
Salat, middags- med ost	39
Salattallerken med kylling	5
Sandwich med agurk og bladselleri	7
Sandwich med avocado og rejer	7
Sandwich med rygeost	7
Sauce, creme fraiche- med sherry	36
Sauce, lime- til dampet fisk	35
Sauce, mælke-	12
Sauce, paprika-	18
Sauce, peberfrugt-	18
Sauce, smør- varm til fisk	
og grønsager	34
Sauce, smør- varm til kød	35
Sauce, urte-	34
Schnitzler, lamme- med	
peberfrugtsauce	18
Schnitzler, skinke- med paprikasauce	18
Sild og grønsager i fad	15
Sommergryde	19
Spaghetti i ovn	24
Suppe, bladselleri- (* tilberedt)	30
Suppe, grønsags- med ostebød	4
Svinekam, sprængt med stegte	
kartofler (* sprængt, inden kogning)	26
Svinekød med grønsager	25
Tærte, tomat- (* bagt)	20
Vanillekrans (* bagte)	47
Vintergryde	19
Ørred, hav- med limesauce	29
* Frysning	
Hvis en ret efter frysning og optøning ikke	
er vurderet som lige så god som en frisklav-	
et ret, er den ikke medtaget som egnet til	
frysning.	
Der, hvor frysning kan anbefales, er dette	
markeret med *	

