



LÆKRE OPSKRIFTER EFTERÅRET 2015.

(alle opskrifter svaret til 6 personer)

APPETISERS			
	ÆBLESKIVE m LIMESNE og SKALDYR		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> Æbleskiver: 250 g mel ½ ts natron (25 g rørsukker) 25 g smør 2 æg ½ l kærnemælk </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> Fyld: 3-4 kammuslinger ½ løg Frisk basilikum Salt </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> Limesne: 3 ss limeolie 2 ss revet skal Malto Olivenjord: 12 ss oliven </td> </tr> </table>	Æbleskiver: 250 g mel ½ ts natron (25 g rørsukker) 25 g smør 2 æg ½ l kærnemælk	Fyld: 3-4 kammuslinger ½ løg Frisk basilikum Salt
Æbleskiver: 250 g mel ½ ts natron (25 g rørsukker) 25 g smør 2 æg ½ l kærnemælk	Fyld: 3-4 kammuslinger ½ løg Frisk basilikum Salt	Limesne: 3 ss limeolie 2 ss revet skal Malto Olivenjord: 12 ss oliven	
Æbleskiverne:	Bland mel, natron (rørsukker) og æggeblommer. Rør kærnemælken i. Smelt smørret og rør det i dejen. Tilsæt en anelse salt. Pisk hviderne stive og vend dem i dejen. Lad dejen hvile mens resten tilberedes. Opvarm en æbleskivepande. Fyld hullerne 2/3 op og bag lidt. Læg fyld i dejen, mens den endnu er klæg. Vend æbleskiven, når den begynder at stivne. Bag til de er gyldne.		
Fyld:	Del kammuslingerne i mindre stykker. Riv løget og sauter det i en smule olie. Vend muslingekødet og den friskhakkede basilikum heri.		
Limesne:	Pisk olie, den revne skal og malto til det bliver til pulversne.		
Olivenjord:	Tør oliven i 24 timer i en dehydrator eller i ovnen ved lav temperatur i 18 – 20 timer. Blend herefter til de er knust til et fint pulver.		
	TORTILLARULLE m HUMUS, REJER og BASILIKUM		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> Humus: 1 ds kikærter ½ dl hvidvin ½ dl limeolie salt peber hvidløg 2 ss hakket basilikum 12 ss rejer </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> Parmesanskum: ½ l vand 450 g parmesan ¾ ts licitin </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> Flydende gele: 2 dl havtornsirup 1 g xantan gummi </td> </tr> </table>	Humus: 1 ds kikærter ½ dl hvidvin ½ dl limeolie salt peber hvidløg 2 ss hakket basilikum 12 ss rejer	Parmesanskum: ½ l vand 450 g parmesan ¾ ts licitin
Humus: 1 ds kikærter ½ dl hvidvin ½ dl limeolie salt peber hvidløg 2 ss hakket basilikum 12 ss rejer	Parmesanskum: ½ l vand 450 g parmesan ¾ ts licitin	Flydende gele: 2 dl havtornsirup 1 g xantan gummi	
Humus:	Dræn kikærterne. Blend dem med hvidløg, vin og olie. Tilsæt evt. mere olie. Bland herefter basilikum og rejer i massen. Smag til med salt og peber. Smør humus ud på tortillaerne, som rulles fast og lægges på køl.		
Parmesanskum:	Riv parmesanen fint. Bring vandet i kog, hvorefter det tages af varmen. Tilsæt al osten. Lad stå og trække i 20 min. Si blandingen gennem et klæde. Lige inden servering blændes væsken med licitinen med en stavblænder. Skråtstil stavblænderen så der dannes skum. Skummet placeres på tallerkenen og overskydende skum kan fryses.		
Flydende gele	Blend xantan gummi ind i siruppen. Fyld det på en flaske.		


"Modelfoto", da jeg desværre ikke fik et billede af den rigtige ret. Beklager.

		CREPES MED FYLD AF SVAMPE OG TØRRET SKINKE		
		Crepes: ½ l mælk 250 g mel 3 æg 2 ts olie salt	Fyld: 6 skiver tørret skinke 125 g champignon salt	Spinat sautér: 150 g spinat 100 g hytteost salt, peber flaske "røg"
Crepes:	Pisk mel og mælk sammen. Tilsæt æg. Rør olien og saltet i dejen. Bag crepes på en crepes-pande. Fordel fyldet på de bagte pandekager.			
Fyld:	Bag skinkeskiverne sprøde i ovnen. Knus herefter skinken. Hak svampene fint og svits dem i olie. Bland svamp med skinken og fordel fyldet op crepes. Rul crepes og del dem i passende stykker.			
Spinat sautér:	Sauter spinaten til væsen er fordampet. Vend drænet hytteost i og smag til med salt, peber og røg.			

FORRETTER

	KONFITERET LAKS med RØGEDE KINAREJER	
	<u>Laks:</u> 500 g fersk Salt Andefedt.	<u>Nøddedressing:</u> 100 g nødder 3 ss ravigotte sauce 5 ss creme fraiche ½ dl olie 3 æggeblommer
<u>Røgede rejer:</u> 12 rejer Salt	<u>Vilde ris:</u> 12 ss vilde ris	

Laks:	Skær laksen i passende stykker (skiver eller "terninger"). Salt i ca. 1 time. Skyl og aftør med køkkenrulle. Læg laksen i andefedt og varm op til 57°. Lad laksen ligge i det varme fedt indtil servering.
Røgede kinarejer:	Pil rejerne og lad halestykket sidde på. Salt og tør herefter rejerne. Røg rejerne til de er faste.
Nøddedressing:	Rist nødderne og fjern hinderne. Blend dem sammen med ravigotte sauce, creme fraiche og æggeblommerne. Blend olien i lidt efter lidt og smag til med salt og peber.
Vilde ris:	Følg anvisningen på posen.


	HVID FISK i SOUS VIDE m KØRVELBEURRE BLANCE		
	<u>Fisk i Sous vide:</u> 6 stk. fisk á ca. 100 g Salt Hakkede krydderurter	<u>Kørvel Beurre blanc:</u> 3 dl hvidvin 3 dl fiskefond 1 revet løg 1 nip safran smør – rigeligt 2 ss hakket kørvel	<u>Æblekaviar:</u> 5 g natrium alginate 500 g æblejuice 5 g gluco 1 l vand
Fisken:	Skær fisken i passende stykker. Fjern hinder og ben. Drys med salt og lad stå en times tid. Skyl herefter grundigt og aftør med køkkenrulle. Vakuumpak fisken og kom dem i sous viden i 1 time ved 58°. Tag dem herefter op og tør dem af.		
Kørvel Beurre Blance:	Sauter løget og kom vin og fiskefond ved. Reducer til ca. 1/3. Tilsæt safran og pisk smørret – rigeligt – i sauce til den tykner. Den må under ingen omstændigheder koge. Tilsæt kørvel og smag til.		
Æblekaviar:	Pisk natrium alginate og æblejuice sammen. Pisk gluco og vand sammen. Lad begge blandinger hvile. Lav herefter kaviaren med en sprøjte eller på maskinen. (Sug æblejuicen op i sprøjten og lad den herefter dryppe ned i vandet. Gluco/vand blandingen danner en hinde omkring dråben af æblejuice, og voila: der er æble kaviar)		

VILDT CONSOMME med FASAN-KØDBOLLER		
	<p>Suppen:</p> <p>3 fasaner uden bryststykker 1 porre, ½ knold selleri, 1 løg 10 enebær 2 laurbåde 2 dl hvidvin 2 dl vildt fond 2 håndfulde kantareller</p>	<p>Fasan-kødboller:</p> <p>6 fasanbryststykker ½ revet løg 2 ss rasp 1 æg salt, peber fløde trøffelolie</p>
	<p>Consomme: Skær grøntsagerne i mindre stykker. Parter fasanskrog og lårstykker i mindre stykker, som steges af i smør eller olie. Tilsæt grøntsager og væsker og lad det koge ved svag varme. Si suppen gennem en fintmasket si og/eller et klæde. Reducer til 4 – 6 dl. Kom kantarellerne i suppen og smag til med calvados eller mere vin. Vi tilsatte tillige et par ss østerssauce og lidt urtesalt.</p>	
<p>Kødboller: Skær bryststykkerne i mindre stykker og hak det fint (malet) sammen med øvrige ingredienser ekskl. Fløden som gemmes til sidst og tilsættes, så farsen får den rette konsistens. Form – evt. v.h.a. en tulle – farsen i små boller, som pocheres i letsaltet vand.</p>		
<p>Lige inden servering koges suppen op og fordeles i forvarmede tallerkner med et par fasan kødboller i hver. Hæld lidt trøffelolie i suppen, som serveres med en skive brød.</p>		


HOVEDRETTER


		OKSEROAST med PORTVINSSAUCE			
		Roast:	Sauce:	Butternut:	Blomkål:
		700-800 g	3 dl vildtfond	½ butternut	12 – 15 ss reven blomkål
		Krydderurte-salt	1 dl portvin	Krydderier	Salt
		Peber	1 ts lakrids	En anelse røg	
		<u>Kartoffel:</u>	1 ts timian		<u>Østershatte:</u>
		6	2 ss chokolade		3 håndfulde plukkede svampe
		bagekartofler	Rigeligt smør		
			Salt og peber		
Roast:	Puds kødet af. Rids det, hvis der er en fedtside. Brun det ved høj varme. Tilberedning I: Sæt kødet i en 70° varm ovn og steg den til en kernetemperatur på 58°. Tilberedning II: Vakuumpak kødet og læg det i sous vide 58° i mindst 3 timer, men gerne længere.				
Kartoffel:	Strimmel bagekartoflerne og frituresteg dem. Frituresteg over to omgange				
Sauce:	Kog fond, portvin, lakrids og timian ind til det halve. Pisk smør og chokolade i saucen til den tykner. Smag til med salt og peber.				
Butternut:	Skræl og skær butternut i skiver som pensles med olien og saltes. Bag dem i ovnen ved 160° til de er møre. Blend herefter med lidt smør. Smag til med salt og peber.				
Østershatte:	Skær foden af og pluk svampene fra hinanden. Steges i klaret smør. Evt. med muskat.				
Blomkål:	Hak blomkålen fint eller riv den på råkostjernet. Rist det på en varm pande i kort tid. Drys med lidt salt. De må ikke væde.				

		DANSK LAM m BASILIKUM, URTETERN, KARTOFFELSIFON, SALVIESAUCE og KASTANJEPURE				
		Lam:	Salviesauce:	Urte-tern:	Kartoffel-sifon:	Kastanje-puré:
		500 g	2 fed hvidløg	Passende	600 g	300 g
		kølle / ryg	½ ds tomatpuré	mængde	kartofler	kastanjer
		6 ss	2 ss mørk	tern af	4 dl mælk	Mælk
		hakkede	balsamico	faste	50 g smør	Fløde
		krydderur	2–3 ss tranebær	rodfrugter.	100 g	Salt
		ter	3 dl fond		æggehvide	
			2 ss basilikum		Salt, peber	
			smør			
			Salt og peber			
Lam:	Puds lammekødet (her en kølle) af og udskær i muskelstykkerne. Gnid med krydderurterne og vakuumpak enkeltvis. Lægges i sous vide ved 58°. Umiddelbart inden servering brunes kødet af på en hed pande og skæres i passende skiver.					
Salviesaucen:	Svits hakket hvidløg i lidt olie. Tilsæt tomatpure, balsamico, hakkede tranebær og fond. Kog ind til ½ mængde. Blend med stavblænder. Tilsæt hakkede basilikumblade og monter med smør. Smag til med salt og peber.					
Urterne:	Skræl rodfrugterne og skær dem i terninger (ca. 1 x 1 cm). Disse fritteres eller steges på panden.					
Kartoffelsifon:	Skræl og kog kartoflerne møre i mælken. Blend til en tyk puré. Tilsæt æggehvider. Hæld på sifonflaske og hold denne varm ved ca. 60° (i vandbad) Ved servering sprøjtes kartoffelpuréen ud i passende toppe direkte på tallerkenen.					
Kastanjepuré:	Dæk kastanjerne i lige dele mælk og fløde tilsat salt. Kog i ca. 20 min. Til kastanjerne er møre. Blænd de drænedede kastanjer. Tilsæt mælk/flødeblandingens så der skabes en glat puré.					

		ROSASTEGT DÅDYR med HINDBÆRINFUSION og ESSENS af PORTVIN OG SVAMPE				
		Dådyr: 600 – 800 g kød hindbærlikør salt peber	Essens: 1 ½ dl vildtfond 1 dl portvin 1 dl cider 2-3 ts trøffel- olie 1 ss limesaft 2 ts soya smør Salt og peber	Jord- skokker: 4 – 6 stk. 3 ss reven emmen- taler limesaft salt, peber, muskat.	Perleløg: 12 perleløg 1 dl mørk balsamico 1 ss ahornsirup 1 knsp kanel 1 knsp spids- kommen	Trompet svamp m. rosenkål: En bakke svampe og 6 – 8 rosenkål
		<p>Dådyr: Puds kødet af. Giv det et antal indsprøjtninger med hindbærlikøren. Brun kødet af og krydder med salt og peber. Steg herefter til kernetemp på 57° ved 120°. Hold kødet varmt til servering.</p> <p>Essens: Kog fond, vin og cider ned til ca. 1/3. Smag til med trøffelolie, limesaft og soya, og kog ned til ca. 1 dl sauce. Monter med smør og hæld på "sutteflaske". Holdes varm i vandbad.</p> <p>Jordskokker: Skræl og riv jordskokkerne. Bland dem straks med den revne ost og limesaft og krydderier. Læg blandingen som toppe på bagepapir og bag gyldne ved 200°.</p> <p>Perleløg: Blancher løgene. Skyl herefter i koldt vand. Pil løgene. Kog øvrige ingredienser ned til karamel. Vend løgene i karamellen.</p> <p>Svampe: Pluk svamp i passende stykker. Pil blade fra rosenkålen. Sauter blade og svamp i rødvin / smørblanding.</p>				

DESSERTER




HVID CHOKOLADEKAGE med PEANUT-IS og FRISKE BÆR	
	Kagen: 150 g hvid chokolade 70 g smør 200 g sukker 100 g æg 80 g mel
	Isen: ½ l fløde ½ l mælk 200 g sukker 150 g peanutbutter 150 g saltede peanut
Hvid ganache: 200 g hvid chokolade 150 g fløde 20 g sukker Evt. lakrids	
Kagen:	Smelt chokoladen og smør. Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps. Vend æggesnapsen i chokoladen. Vend melet i til sidst. Kommes i bageform med bagepapir. Bages ved 170° til den virker fast (30 – 40 min.).
Isen:	Kog fløde, mælk og sukker. Rør peanutbutter i massen. Vend de finthakkede peanut i massen. Frys i ismaskine til en cremet konsistens.
Ganachen:	Smelt chokolade, fløde og sukker. Køl massen ned. Smag evt. til med mere chokolade. Pisk ganachen op. Smør den på kagen. Stil det hele koldt. Del kagen i kvadrater og server med friske bær.
Pynt:	Bastogne støv. Blend bastogne kiks. Bag dem evt. selv. 225 g mel, 125 g smør, 125 g sukker, 2 ss mørk sirup, 2 ts kanel, 1 ts natron og ½ æg. Bages ved lav varme til de er tørre.




CHOKOLADE/DADELKAGE m NOUGATMOUSSE	
	Kagen: 250 g smør 250 g mørk chokolade 5 æg 500 g sukker 2 ss vaniliesukker 200 g mel 20 dadler
	Nougatmoussen: 4 bl. Husblas 1 dl mælk 200 g nougat 1 – 2 ss orangepasta 3 dl fløde
Kagen:	Smelt smør og chokolade. Pisk æg, sukker og vaniliesukker til æggesnaps. Hak dadlerne groft. Rør æg og chokoladen sammen. Sigt mel i. Vend dadlerne i og kom dejen i en meget velsmurt form. Bag kagen i 30 min ved 180°. Stil kagen kold indtil servering.
Nougatmousse:	Læg husblas i blød. Smelt nougat og mælk. Pisk fløden. Smelt husblas i nougat og rør orangepastaen i. Vend nougaten i fløden. Fordel fyldet over bunden. Stil herefter kagen koldt. Anretning. Skær kagen i passende stykker og pynt med frugt og en kugle is.


BUTTERNUT KAGE med GANACHE	
	Kagen: 3 æg 225 g sukker 1 dl rapsolie 150 g hvedemel 1 ts bagepulver og 1 ts natron 1 ts kanel og ½ ts muskat 225 g reven butternut
	Ganache: ½ l fløde 150 g hvid chokolade rødbedesaft
Kagen:	Sukker og æg piskes til æggesnaps. Vend forsigtigt olien i. Kom derefter øvrige ingredienser i. Dejen hældes i passende smurte forme. Bages ved 180° i 30 – 45 min (eller til kagen føles fast).
Ganache:	Opvarm fløden til 80°. Hak chokoladen og kom den i en skål. Hæld den varme fløde over og rør herefter med en passende mængde rødbedesaft. Stil koldt og tildækket. Pisk op til en cremet konsistens. Smør eller sprøjt herefter på kagerne.

TAPAZ

Disse 7 småretter kan også anvendes som selvstændige retter. I så fald skal mængden justeres.

SILD I PIGEONÆBLE DRESSING				
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Sild: 4 – 6 saltede sildefileter mælk </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Dressing: 1 fl. Tomatpuré ½ dl olie ½ dl eddike Salt – ganske meget 4 – 6 hakkede pigeon æbler 4 – 6 hakkede cornichon 1 hakket gul løg 15 nelliker 1 knsp af: peber, allehånde, ingefær (friskrevet) og paprika Sukker efter smag (afhængig af sødmen i puréen) </td> </tr> </table>	Sild: 4 – 6 saltede sildefileter mælk	Dressing: 1 fl. Tomatpuré ½ dl olie ½ dl eddike Salt – ganske meget 4 – 6 hakkede pigeon æbler 4 – 6 hakkede cornichon 1 hakket gul løg 15 nelliker 1 knsp af: peber, allehånde, ingefær (friskrevet) og paprika Sukker efter smag (afhængig af sødmen i puréen)	
Sild: 4 – 6 saltede sildefileter mælk	Dressing: 1 fl. Tomatpuré ½ dl olie ½ dl eddike Salt – ganske meget 4 – 6 hakkede pigeon æbler 4 – 6 hakkede cornichon 1 hakket gul løg 15 nelliker 1 knsp af: peber, allehånde, ingefær (friskrevet) og paprika Sukker efter smag (afhængig af sødmen i puréen)			
Silden:	Udbenes og flås. Lægges herefter hele i mælk i ca. et døgn. Inden de lægges i lagen, skylles de og tørres i køkkenrulle. Skær sildefileterne i mundrette stykker.			
Dressing:	Bland alle ingredienser og smag til. Skal være let sødlig. Bland sildestykkerne i dressingen og lad det trække natten over.			
JORDSKOKKESUPPE				
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%; vertical-align: top;"> 300 g skokker. ½ hakket gul løg 3 dl fiskefond 2 dl hvidvin 1 skive lime </td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> ¼ ts gurkemeje 1 dl fløde Salt, peber (hvid) Frisk koriander Fast fisk </td> </tr> </table>	300 g skokker. ½ hakket gul løg 3 dl fiskefond 2 dl hvidvin 1 skive lime	¼ ts gurkemeje 1 dl fløde Salt, peber (hvid) Frisk koriander Fast fisk	
300 g skokker. ½ hakket gul løg 3 dl fiskefond 2 dl hvidvin 1 skive lime	¼ ts gurkemeje 1 dl fløde Salt, peber (hvid) Frisk koriander Fast fisk			
Suppen:	Rens og skræl skokkerne, som skæres i mindre tern. Lægges straks i vand med lidt citron eller limesaft (ellers bliver skokkerne brune). Sauter det hakkede løg og tilsæt de drænedede skokker. Suppler med fond, vin, lime og gurkemeje. Kog skokkerne møre. Herefter blendes suppen (husk at tage limeskiven op). Juster konsistensen med vin og fløde.			
Fisken	Skær fisken i tern; ca. 2 x 2 x 2 cm ³ . Enten: Læg ternene i suppen lige inden servering Eller: Damp ternene i et fad i ovnen og placer 1 – 2 tern i tallerkenen og hæld suppe over.			
RØGET KÆMPEREJE m/ LIMEMAYONNAISE				
	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> Rejer: Én kæmpe reje pr. person </td> <td style="width: 35%; vertical-align: top;"> Lime mayonnaise: Saft af to lime ½ dl hvidvin 1 – 2 ss ravigotte 2 æggeblommer 1 – 2 dl olie (ej oliven) Salt og peber </td> <td style="width: 35%; vertical-align: top;"> Maltbrød: 2 dl vand 4 pk gær 7 ss salt 1 kg durummel 1 – 2 dl olie 1 dl maltsirup hvedemel </td> </tr> </table>	Rejer: Én kæmpe reje pr. person	Lime mayonnaise: Saft af to lime ½ dl hvidvin 1 – 2 ss ravigotte 2 æggeblommer 1 – 2 dl olie (ej oliven) Salt og peber	Maltbrød: 2 dl vand 4 pk gær 7 ss salt 1 kg durummel 1 – 2 dl olie 1 dl maltsirup hvedemel
Rejer: Én kæmpe reje pr. person	Lime mayonnaise: Saft af to lime ½ dl hvidvin 1 – 2 ss ravigotte 2 æggeblommer 1 – 2 dl olie (ej oliven) Salt og peber	Maltbrød: 2 dl vand 4 pk gær 7 ss salt 1 kg durummel 1 – 2 dl olie 1 dl maltsirup hvedemel		
Rejer:	Pil rejerne og lad haleviften blive siddende på. Drys med kryddersalt. Røg rejerne i ca. ¾ time eller til de føles faste.			
Lime-mayonnaise	Blend saften med de øvrige ingredienser bortset fra olien . Tilsæt herefter olien i en tynd – meget tynd – stråle mens der blendes. Smag til med salt og peber.			
Brød:	Rør alle ingredienser sammen bortset fra hvedemelet . Rør derefter mel i dejen til den slipper. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse. Vend dejen ud på et meldrysset bord. Del dejen i 16 brød, som lægges på bagepladen. Pensl med æg og bag i ca. 20 min ved 200°.			

		ANDEBRYST OG SVAMPESAUTE m/ APPELSIN	
		Andebryst:	Svampesaute:
		2 bryststykker Salt og peber 1 dl soya 1 dl vin (rød) 2 ss friskreven ingefær Saft af 2 appelsiner	12 ss svamp (kejserhat, østershat eller anden smagfuld svamp) 6 ss tranebær ¼ rødkål Andefedt
Anden:	<p>Tag fedtet fra bryststykkerne. Skær skindet i smalle strimler. Rist dem på en pande. Når de er ristede og tørre, brækkes de i mindre stykker.</p> <p>Bland ingredienserne til marinaden, og</p> <p>Enten: Skær bryststykkerne i tynde skiver og læg dem i marinaden</p> <p>Eller: Læg bryststykkerne hele i marinaden.</p> <p>Varm herefter marinaden op til max. 60° og pocher kødet. Det skal være blødt og saftigt.</p> <p>Er valget at pochere bryststykkerne hele, tages de op og skæres i tynde skiver.</p>		
Svampe:	Skær svampen i tynde skiver på langs. Riv rødkålen groft. Sauter ingredienserne, men kun så længe, at de bevarer sprødheden.		
		RIBBENSSTEG m/ SPINATSAUTE	
		Ribbensstegen:	Spinatsauté:
		6 – 800 g kød Salt og peber	400 g spinat 2 dl fløde Salt og peber muskatnød
Ribbenssteg:	Steg skinsiden sprød på en tør pande ved høj varme. Pak hele stegen i vakuumpose og kog i sous vide i 3 timer ved 100°. Tag den herefter ud, krydr den og steg den igen sprød på en tør pande.		
Spinaten:	Rist spinaten i lidt olie. Tilsæt fløde og krydderier og kog sammen.		
		ÆBLESKIVER m/ SOLBÆR og GLÖGGSIRUP	
		Æbleskiverne:	Gløggsirup:
		5 dl mel 2 ts sukker ½ ts salt 1 ts kardemomme 1 ts natron	¼ ts bagepulver 1 ts vaniljesukker 1 ss reven citron 5 dl kærnemælk 3 æg Svinefedt til stegning
Æbleskiverne:	<p>Bland de tørre ingredienser. Separer blomme og hvide. Rør blommerne med kærnemælken. Rør det sammen med melblandingen og lad dejen hvile. Pisk hviderne og vend dem i dejen.</p> <p>Smelt svinefedtet og hæld en smule i hvert hul i æbleskivepanden. Steg æbleskiverne runde ved at vende dem ca. ¼ omgang ad gangen.</p>		
Gløggsirup:	Lav et opkog af en gløgg blanding m. en del supper og kog den ind til en tyktflydende sirup		

		(RÅDHUS)PANDEKAGER m/ ORANGEFYLD		
		Pandekager:	Limecurd:	Lime creme:
		4 æg 1 ts vaniljesukker 50 g sukker 75 g mel 150 g smør 4 dl fløde 13% 1 ss appelsinpasta	100 g smør Saften af tre limefrugter 1 ts fintrevet limeskal 125 g sukker 2 æg salt	½ l fløde 9 æggeblommer 2 ss maizena 150 g sukker 1 ss vaniljesukker Limecurd
Pandekager:	Smelt smør. Rør de øvrige ingredienser sammen og hæld til slut smørret i dejen. Lad den hvile. Bag pandekagerne på en crepepande.			
Limecurd	<i>Denne del er hentet på nettet: Bland ingredienserne bortset fra smørret i en skål. Opvarm over vandbad og omrør indtil massen tykner (4 – 5 min). Skru helt ned for varmen og tilsæt smørret. Rør indtil massen har en lækker konsistens. Hæld på syltetøjsglas.</i>			
Fyld	Rør fløde, maizena, sukker og vanilje sammen. Rør blommerne i flødeblandingen og kog forsigtigt op til cremen tykner. Smag til med limecurd			