

# Gode opskrifter

skrevet af Mogens Knudsen, opdateret den 30/8 2023

## INDHOLD

<b>Brød</b> .....	<b>5</b>
Surdej vejledning .....	5
Brødoopskrift med surdej .....	6
Skagenslapper fra Meyers, 18 stk. ....	7
Rugbrød med græskarkerner (1 mellemstort rugbrød) .....	9
Morgenboller med havregryn .....	10
Squashbrød (verdens bedste brød) .....	10
Knækbrød .....	11
Franske Flutes .....	12
Ciabatta flutes .....	12
Focaccia .....	12
Kløben .....	13
Pølsebrød / burgerboller, 12 stk. eller 10 store burgerboller .....	13
Boller .....	14
Fougasse-brød   Fransk madbrød .....	15
Pandebrød med krydderurter (gode til røgede rejer) .....	16
Grissini .....	16
Hvidløgsknuder med mozzarella og feta, 20 stk. ....	17
Grydebrød .....	18
Pitabrød, 8 stk. ....	19
<b>Småkager</b> .....	<b>20</b>
Norske Klejner .....	20
Jødekager .....	21
Dollarkager, Marie .....	21
Fedtkager, Mor .....	21
Klejner .....	22
Brunkager, Marie .....	22
Peberkagedej til figurer .....	23
Fedtmakroner .....	23
Klejner .....	24
Petit four kransekage .....	24

<b>Kager</b> .....	<b>25</b>
Chokoladekage .....	25
Caramel Cake .....	25
Italiensk konfektkage .....	26
Pladekage med kokosmel, Marie .....	26
Rom chokoladekage, Marie .....	27
Appelsinkage, Mor .....	27
Drømmekage .....	28
Svensk æblekage.....	28
Kokoskage med chokolade, 16 stk .....	28
Marengskage .....	29
Giftkage - grøn kage, Ilse .....	29
Kringle – Søren Ryge .....	30
Vandbakkelser/Jordbærkrans .....	31
Katha's makronlagkage med chokolade .....	31
Ananaskage.....	32
Italiensk mandelkage .....	32
Æbleskiver.....	33
<b>Forretter</b> .....	<b>34</b>
Skalotteløgtærte med stenbiderrogn (4 personer) .....	34
Rejerand til 5 personer .....	34
Gratineret hummer til 2 personer .....	35
Skinkegifler .....	35
Krabbesalat .....	36
Løgssuppe med roquefort .....	36
Labre bælgfrugter på ristet brød .....	37
<b>Hovedretter</b> .....	<b>38</b>
Spätzle til to personer.....	38
Spaghetti Carbonara til 4 personer.....	38
Græsk salat med oliven.....	39
Miriams pesto .....	39
Omelet .....	40
Pasta (portion lidt større end til en person) .....	40
Courgetmadkager .....	40

Porretærte .....	41
Rejer med tempuradej.....	42
Løgtærte .....	43
Saltkartofler .....	43
Gratin .....	44
Kartoffelsalat fra Tyrol.....	44
Konfiterede andelår .....	44
Svampe lavet af kartoffelmos til 2 personer.....	45
Paella til 2 personer .....	45
Hønserrand .....	46
Squash Frikadeller.....	47
Bearnaise sauce sous vide (lille portion til 2 personer) .....	47
Sovs der passer til stegt kylling .....	48
<b>Desserter.....</b>	<b>48</b>
Pannacotta.....	48
Jordbær - Jordbær .....	48
Solbæris med lakrids.....	49
Pavlova.....	49
Prices citrondrøm til 6 personer .....	51
<b>Salater, dressing og syltetøj .....</b>	<b>52</b>
Appelsinmarmelade.....	52
Agurkesalat - hjemmelavet syltede agurker .....	52
Sommersalat med agurkesalat .....	52
Blomkål med Saltmandler.....	53
Kartoffelsalat .....	53
Tomatchutney.....	53
Spidskålssalat.....	54
Senneps- / Danablu salatdressing.....	54
Panzanella, Lasse Hjortshøj .....	54
Tomatsalatdressing.....	55
Dip til røgede rejer og røgede muslinger.....	55
Lenes Pickles .....	55
Miriams Pesto.....	55
<b>Røg, pøsefremstilling og pålæg .....</b>	<b>56</b>

Saltlage .....	56
Saltning af flæskekød før røgningen .....	56
Hjemmerøget bacon .....	56
Leverpostej .....	57
Kålpølser .....	57
Leverpølse.....	57
Varmrøget svinemørbrad .....	58
Koldrøget mørbrad .....	58
Røgede blåmuslinger .....	58
Røget helt .....	58
Rygeost .....	58
Medisterpølse.....	58
Varm røgede rejer.....	59
Saltede, ristede og røgede mandler .....	59
Surrib .....	59
Solæg, Soleier eller Saltæg.....	59
<b>Drinks.....</b>	<b>60</b>
Moscov Mule .....	60
Martini Fiero & Tonic.....	60
Yellow bird .....	60
Gin Hass .....	60
Gin magic .....	60
<b>Diverse .....</b>	<b>61</b>
Brændte Mandler .....	61
Trylledej .....	61
Amerikansk drøm (slankekur).....	61

## SURDEJ VEJLEDNING

### **Start din grundsurdej**

100 g stuetempereret vand

50 g hvedemel

25 g rugmel

25 g fuldkornshvedemel (grahamsmel)

Hvis dejblandingen er for tynd hæver den ikke ordentlig op, så skal der ske fornyelse med lidt mindre vand i surdejen.

### **Fornyelse af surdej (fodring, man laver en ny ved brug af 50 g gammel surdej)**

50 g surdej

50 g stuetempereret vand

10 g rugmel

40 g hvedemel

Dag 1, rør vand og mel sammen til det er helt ensartet i konsistensen

Lad det stå på køkkenbordet i et glas eller en skål med låg. Låget skal ikke slutte tæt, men blot lægges over og må gerne stå på klem. Temperaturen skal være 20-21 gr. Lad surdejen stå i 2 døgn inden du bruger den til en ny grundsurdej. Det tager 4-7 dage før surdejen er klar

Lav ny grundsurdej ved at gøre som nævnt under Fornyelse af surdej og hvis du vil bage, laver du samtidig en ekstra ny grundsurdej, så den er klar til bagning. Den er klar når den er hævet til dobbelt størrelse på ca. 4 timer.

## BRØDOPSKRIFT MED SURDEJ

120 g grundsurdej, bestående af 30 gr. surdej, 60 g vand, 50 g hvedemel og 10 g rugmel. LEVAIN

450 g hvedemel

50 g rugmel

320 g vand

15 g salt

### **Lav først den nye grundsurdej som kan bruges når den er hævet til dobbelt størrelse (tager 3-4 timer)**

Hæld vandet i en skål og tilsæt mel, bland det sammen så alt mel er vådt. Arbejd dejen igennem med vand på fingrene og lad det hvile indtil grundsurdejen er hævet til dobbelt størrelse (3-4 timer)

Grundsurdejen tilsættes dejen med våde fingre og æltes sammen. Hviler nu i 30 minutter.

Fordel nu 15 g. salt på dejen og stænk gerne med lidt vand. Ælt og fold dejen, ikke for voldsomt da glutenstrengene så kan gå i stykker. BASSINAGE Sammen med salt tilsatte jeg i dag 10 gr. gær opløst i en smule vand – det gav mere luft.

Olier en skål eller et fad og flyt dejen til dette fad. Fold dejen ind under hvilket bør gøres 5-6 gange med tid imellem hver gang. Lad dejen hæve i 5 – 6 timer på køkkenbordet. ~~Lad dejen hvile 30-90 minutter på køkkenbordet~~ og flyt den så til hævekurv hvis du vil bage brød, eller anden beholder hvis du vil bage boller. Dejen sættes i køleskabet hvor den skal hvile 8-13 timer i køleskab.

Tag dejen ud af køleskabet og den er straks klar til bagning.

Hæld ud på køkkenbordet som er drysset med lidt mel og skær dejen i 8 stykker som bages i ovnen ved 230 grader i 10 minutter og 200 grader i 10 minutter. Hvis formet til 2 flutes, så regn med 30 minutter i ovnen. Drys eventuelt med lidt polenta. Tilsæt 1 glas vand i brandepanden i starten af bagningen. Hvis du i stedet for boller vælger at bage det som et brød, så beregn 45 – 50 minutter i bagetid til brødet har en centrumtemperatur på 96 – 98 gr. Start ved 250 gr. og efter 15 minutter sænkes temperaturen til 230 gr. Snit brødet inden bagning.

Søg oplysninger om LEVAIN og BASSINAGE.

## SKAGENSLAPPER FRA MEYERS, 18 STK.

### Surdej

20 g surdej 100 g varmt vand (28-30°)	10 g
100 g varmt vand (28-29 gr)	50 g
20 g fuldkornshvedemel	10 g
80 g hvedemel	40 g

### Ristet sesam

200 g sesamfrø	100 g
----------------	-------

### Brøddej

200 g bageklar surdej	100 g
850 g vand	320 g
900 g hvedemel (mindst 12% protein)	450 g
100 g fuldkornsdurummel	50 g
28 g salt Desuden	14 g
1 håndfulde solsikkekerner 1 håndfulde blå birkes	

## SÅDAN GØR DU

### Forbered surdejen

Opfrisk surdejen med lige dele mel og vand, og lad den stå, indtil den topper og er bageklar. Det kan times til alt fra 3-12 timer ved hjælp af temperaturen.

### Ristet sesam

Fordel sesamfrøene på en bradepande med bagepapir i så tyndt et lag som muligt. Rist frøene i ovnen ved 180° i 10-12 minutter, eller til de er gyldne – vend dem gerne halvvejs. Lad frøene køle af.

### Fermentolyse

Du skal nu temperere 750 g af vandet, som er det, der skal tilsættes først. 32-34° varmt vand er et godt udgangspunkt. Målet er, at dejen, når den er blandet, er mellem 26-29° – det vil være dit pejlemærke frem til koldhævningen.

Bland de 750 g varmt vand med surdej, hvedemel og fuldkornsdurummel, og ælt ved lav hastighed på en røremaskine eller med hænderne, til der ikke længere er lommer af tørt mel. Dit mål her er kun en jævn blanding af dejen.

Lad dejen hvile tildækket et lunt sted i 30 minutter.

### Æltning

Ælt nu dejen ved lav til mellem hastighed i 3-4 minutter, indtil dejen begynder at slippe røreskålens sider og har en ensartet, glat overflade. Bruger du hænderne, skal du lave stræk-og-fold bevægelser.

Nu skal du i gang med at tilsætte de sidste 100 g vand – det der kaldes bassinage.

Mål først dejens temperatur, og temperér vandet herefter. Du kan bruge bassinagen til at rette dejen ind mod de optimale 26-29° ved enten at lade vandet være lidt varmere eller lidt koldere end dejen.

Tilsæt vandet lidt ad gangen, imens du ælter i yderligere 5-8 minutter. Hold øje med, at dejen ikke begynder at smide vand eller falder fra hinanden. Dejen skal være glat og føles ensartet.

Tilsæt salt, og ælt yderligere 2-3 minutter. Ælter du i hånden, skal du knuge og folde saltet ind i dejen. Dejen skal nu føles spændstig, når du prikker til den.

Tilsæt den ristede sesam, og ælt i et minuts tid, indtil sesammen er jævnt fordelt i dejen.

### **Første hævning og foldninger**

Overfør dejen til en passende beholder med låg til. Dejen skal nu hæve 3-3½ timer, hvor du hver halve time skal fugte hænderne og lave en serie af spolefoldninger.

Mellem foldningerne skal dejen stå lunt med låg på, så den holder sig mellem 26-29°.

Dejen skal hæve mellem ⅓ og ½ gang og kunne bestå en flydetest. Dumper dejen testen, forlænger du hævningsen inklusive foldninger hver halve time.

### **Koldhævning**

Sæt låg på beholderen, og sæt den i køleskabet til hævning natten over.

### **Formning og bagning**

Tjek at dejen er hævet en smule – hvis den ikke er det, så lad den stå et lunt sted, mens du forvarmer ovnen. Sæt en bradepande ind nederst i ovnen og et bagestål eller en bagesten på en rist lige over denne. Forvarm ovnen ved 270° over- og undervarme i 30 minutter.

Beklæd en omvendt bageplade eller en pizzaspartel med et stykke bagepapir. Kog en kedel vand, så du har det klar. Drys et jævnt lagt solsikkekerner ud på bordet. Tag låget af beholderen med dejen, og drys også lidt solsikkekerner langs dejens kanter. Løsn dernæst dejens sider i beholderen med en dejhakker, og vend gelinde men kvikt beholderen på hovedet lige over det solsikkekernedryssede bord, og lad dejen langsomt finde ud af beholderen. Drys mel på hænderne, og spred forsigtigt dejen ud til et rektangel på ca. 40 x 30 cm. Drys overfladen med blå birkes, så den er helt dækket.

Marker dejen, så du har 9 lige store felter. Hak ét felt ud ad gangen, og del så det diagonalt, så du får en trekant. Afsæt de første 9 trekanter på bagepapiret, og glid papiret ind i ovnen på stålet/stenpladen. Hæld 2-3 dl kogende vand i bradepanden nederst, inden du hurtigt lukker ovnen og skruer ned på 250°. Bag i 10 minutter.

Tag nu bradepanden ud, og lad samtidig også dampen undslippe fra ovnen. Luk til igen, skru ned på 230°, skift til varmluft, og bag videre i 10-12 minutter – eller til bollerne er flot mørkegyldne.

Tøm bradepanden for vand, sæt den tilbage i ovnen, og skru op på 270° over- og undervarme. Når ovnen har forvarmet igen, så gentag processen med de sidste 9 boller. Lad dem køle af på en rist



## RUGBRØD MED GRÆSKARKERNER (1 MELLEMLØD)

350 g vand  
6 g gær  
1 spsk honning  
¾ dl surdej  
150 g knækkede rugkerner  
175 g græskarkerner eller solsikkekerner  
25 g hørfrø  
100 g. hvedemel  
150 g rugmel  
10 g salt

Giv de knækkede rugkerner et opkog i de 350 g vand. Under afkøling tilsættes de øvrige kerner og hørfrø.

Bland lidt vand efter fornemmelse, gær, honning og surdej i en skål. Når kernerne er afkølet tilstrækkeligt tilsættes disse til dejen, og det hele æltes med ske eller røremaskine i 3-4 minutter.

Smør en sandkage eller rugbrødsform med olie og hæld dejen i. Dryp med olivenolie og glat overfladen med dejskraber eller ske. Lad dejen efterhæve 4 timer ved stuetemperatur. Sættes derefter på køl i minimum 12 timer. Det stopper hævningsmen udvikler smagen.

Tænd ovnen og indstil på 160 gr varmluft og bag i 1 ¾ time til brødet har en kærnetemperatur på 97 g c.

## MORGENBOLLER MED HAVREGRYN

10-15 stk.

7 dl. Koldt vand

25 g. Gær

0,5 spsk. Salt

0,5 spsk. Olive

1 spsk. Honning

150 g. Havregryn

Ca. 750 g. Hvedemel

Om aftenen:

- Rør gæren ud i vandet, tilsæt salt, olie, honning og havregryn. Rør hvedemelet i dejen lidt efter lidt, og rør til dejen er glat. Dæk dejen til med husholdningsfilm og sæt den i køleskabet natten over.

Næste morgen:

- Tag dejen ud af køleskabet. Sæt straks dejen i større eller mindre klatter på en plade med bagepapir - brug 2 skeer. Pensl bollerne med vand og drys dem med blå birkes (havregryn eller sesam kan også bruges). Lad bollerne efterhæve 30 minutter mens ovnen forvarmes til 225 grader (varmluft 210 grader). Bag bollerne midt i ovnen i ca. 20 minutter.

Hold lidt øje med bollerne, hvis du bager dem ved varmluft, da det pludselig går stærkt - jeg har dem ikke i ovnen i alle 20 minutter. Dejen kan sagtens stå i køleskabet, i op til 3 dage, så du flere dage i træk, kan lave nybagte boller.

## SQUASHBRØD (VERDENS BEDSTE BRØD)

50 g smør

4 dl mælk

1 dl Arla 38 øko ymer

50 g gær

2 tsk. groft salt

2 tsk. sukker

200 g groftreven grøn squash

1 dl. hakket frisk kruspersille

800 g hvedemel

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og tilsæt ymer. Rør gøren ud heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen.

Dæk skålen med fx et låg og stil dejen til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt eventuelt resten af melet.

Form dejen til et rundt brød og stil det til efterhævning på en plade med bagepapir eller i en meldrysset hævekurv i ca. ½ time.

Bag brødet nederst i ovnen.

Bagetid ca. 35 minutter ved 200 gr i traditionel ovn. Moms hvor er det lækkert.

## KNÆKBRØD

1 dl. Græskarkerner

1 dl. Hvide sesamfrø

1 dl. Havregryn

1 dl. Solsikkekerner

1 dl. Hørfrø

3,5 dl. Rugmel

2 dl. Koldt vand

1,25 dl. Olie (oliven- eller nøddeolie)

1 tsk. Bagepulver

2,5 tsk. Havsalt

Kom samtlige ingredienser i en skål. Rør godt med en håndmikser, til blandingen bliver jævn. Del dernæst dejen i to lige store portioner. Rul hver portion helt tyndt ud mellem to stykker bagepapir, og læg dem på hver sin bageplade.

Skær dejen i firkanter med en pizzakniv eller en sløv kniv, og bag knækbrødene i et kvarters tid ved 200 grader. Hvis stykkerne stadig er lidt bløde i konsistensen, bages de fem minutter til.

Afkøl knækbrødene, inden de lægges i julekurven. Du kan også forsøge dig med andre nødder, kerner eller frø.

## FRANSKE FLUTES

### 3 flutes

1/4 tsk. tørgær  
4 dl vand  
2 tsk. Salt  
600 gr mel  
1,5 tsk. sukker

### 4 flutes

10 gr gær  
5,33 dl vand  
2,5 tsk. salt  
800 gr mel  
2 tsk. sukker

Bland ingredienserne.

Lad dejen hæve i 4 \* 45 minutter hvor dejen hver gang foldes 6 gange som en konvolut. Sidste gang hældes mel på bordet og dejen deles i 3 flutes, som hver foldes 6 gange. Lad de tre dejklumper hæve 15 minutter.

Form baguetterne på et melet bord ved at trykke dem flade og rulle dem sammen og tryk på samlingen med håndroden. Vrid de formede flutes let og lad dem hvile i 4 timer. Varm ovnen op til 230 gr. Læg dobbelt køkkenrulle som er vædet med vand under flutes-pladen. Bages i 10 minutter. Reducer til 200 gr. og bag i yderligere 10 minutter. Flutene er nu gode til frost og genopvarmning.

## CIABATTA FLUTES

4 flutes  
6,5 dl. lunken vand  
2 tsk. sukker tilsættes  
10 gr gær tilsættes og der røres til gæren er opløst  
2,5 tsk. salt blandes med  
800 gr. hvedemel som tilsættes skålen med vand sukker og gær  
Rør godt sammen  
Hæver i 7 timer

Fold dejen 4 gange, der må gerne tilsættes mere mel Dejen deles i 4 stykker som forsigtigt strækkes til flutes. Hæver en times tid, tildækket. Bages i forvarmet ovn ved 250 gr i 20-25 minutter afhængig af om flutene skal nedfryses og genopvarmes.

## FOCACCIA

350 g hvedemel  
2,5 ml/1/2 tsk. salt  
7 g tørgær  
210 ml håndvarmt vand  
15 ml olivenolie  
Salvie drysses ovenpå  
1/2 rødløg i tynde skiver  
Havsalt  
Groftmalet sort peber  
30 ml olivenolie

En 25 cm rund kageform/tærteform smøres med fedtstof. Ælt mel, salt og gær tilsæt vand og olivenolie indtil dejen er blød og smidig. Lad dejen hæve i 1 time eller indtil dobbelt størrelse. Ælt igen men forsigtigt.

Dejen samles til en kugle og tryk den flad så den bliver 25 cm i diameter. Lad dejen hæve i 20 minutter.

Lav fordybninger i dejen med fingerspidserne og lad igen dejen hæve men kun 10 minutter. Drys med salvie frisk eller tørret og fordel de tynde skiver rødløg. Drys med salt og peber. Fordel olivenolie ud over dejen og bag derefter ved 200 gr. i 20-25 minutter.

## KLØBEN

50 g gær  
2 dl. mælk  
50 g margarine  
500 g mel  
50 g flormelis  
50 g rosiner  
100 g sukat  
25 g hakkede mandler  
2,5 tsk. kardemomme  
1 æg  
1 tsk. salt  
Bages ved 220 gr. i 20 min

## PØLSEBRØD / BURGERBOLLER, 12 STK. ELLER 10 STORE BURGERBOLLER

30 g gær  
50 g sukker  
10 g salt  
2 dl. vand  
2 æg  
2 dl. sødmælk  
50 g smeltet smør eller flydende margarine  
800 g hvedemel

Rør gær, sukker og salt ud i vandet. Tilsæt mel lidt efter lidt. Når halvdelen af melet er tilsat så rør æg, mælk og smeltet fedtstof i dejen. Tilsæt resten af melet, ælt dejen godt igennem og lad den hæve lunt i 15 - 20 minutter. Form pølsebrødene / bollerne og lad dem hæve til de bliver lette og luftige. Bag brødene ved 200 grader i ca. 12 - 14 minutter. Med mindre du bager brødene, lige inden de skal bruges, så sørg for at tage dem ud, medens de er lysebrune, så de kan tåle at blive varmet lidt op inden spising. Bollerne kan sagtens fryses.

## BOLLER

Du skal bruge:

- 1 pakke gær
- 1,5 dl. mælk
- 1,5 dl. varmtvand
- 1 dl. olie
- 1 stor spiseske honning
- ½ tsk. salt
- mel

Så tager vi lige det vigtigste, det er hvordan de laves.

1. Du hælder mælken i en stor skål.
2. Tilsæt 1,5 varmt vand (nu passer temp. nemlig til gæren)
3. Smulder gæren i. Og opløs den.
4. Tilsæt Olien + salt + honning.
5. Rør til honningen er opløst.
6. Nu kommer vi til melet og æltningen. Og det er det vigtigste ved disse boller.
7. Hæld mel i, lidt af gangen. Det gør du indtil, du kan hælde dejen ud på bordet.
8. Og nu, ælt på bordet, hvor du tilfører løbende mel. Stop når det føles som "inderlår".
9. Form dejen til boller og læg dem på en plade. Dæk dem til med et viskestykke.
10. Hæves i hele 45-60 min.
11. Evt. pensles, og bages i ca. 14-15 min ved. 200 grader. (til de er fine lysebrune) Der bliver 8 meget store boller eller 10 store.

## FOUGASSE-BRØD | FRANSK MADBRØD

420 g 'håndlunt' vand

600 g hvedemel

12 g salt

12 g gær

- Når du laver dejen, skal du bruge håndkraft – ikke røremaskine. Brug dine fingerspidser til at gnide gæren ind i melet. Tilføj herefter salt og vand.
- Saml ingredienserne - med en plasticdejskraber - til en dej i skålen.
- Tag dejen ud på bordet og ælt den grundigt, til den er glat og smidig.
- Drys lidt mel på bordet og læg dejen herpå. Form nu dejen til en rund bold ved at folde dens sider ind over sig selv fra alle 4 verdenshjørner. Vend dejen, så den ligger på folderne. Læg herefter dejen i en skål og overdæk med et viskestykke. Lad den hæve i en times tid et lunt sted.
- Mens dejen hæver, skal du lave en brændenælde-pesto af de ingredienser, der er stillet til rådighed.
- Når dejen er hævet, så fordel lidt mel på dit køkkenbord og hjælp forsigtigt dejen ud på bordet. Spred dejen lidt ud til et rektangel, ved at trække forsigtigt i den. Det er vigtigt, at luften ikke bliver slået ud af dejen, når du spreder den ud. Drys dejen med mel, overdæk den med et viskestykke og lad den så hvile i yderligere fem minutter.
- Brug nu en dejskraber til at skære dejen over diagonalt, så du får to stykker. Træk lidt i stykkerne, så det bliver til to aflange trekanter med lige lange langsider.
- Læg hver trekant på et stykke bagepapir.
- Brug nu plastikdejskraberens lange side til at skære hul igennem hvert stykke dej fra toppen af trekantens spids til bunden af trekanten – men lad der være nogle centimeter i bund og top, som ikke er skåret.
- Vend nu dejskraberen for at skære med dens korte side.
- Pres den ned i dejen fire gange på hver side af det snit, du lavede før. Snittene skal gå ud fra snittet, du lavede før, og ud mod langsiden i hver side. Også er skal der være et par centimeter i begge ender, som ikke bliver skåret igennem. Snittene skal gå ud fra det lange snit i en spids vinkel – frem ad mod trekantens spids.
- Det sidste snit må gerne pege en anelse mere ud mod siden.
- Brug nu dine fingre til forsigtigt at sprede dejen ud, og træk lidt, så der kommer tydelige mellemrum, der hvor du har skåret.
- Ovenover hvert af de 4 huller, som dit brød har på hver side, skal du lave et lille hak på et par centimeter.
- Nu skulle dit brød gerne ligne et stort flot blad - med runde former og smukke takker.
- Hæld 1-2 dl kogende vand i bradepanden i ovnen og læg et af dine forgasses ind på bage stålet.
- Opvarm ovnen til 250 gr. Varmluft og bag i 12-15 minutter.
- Bag dit forgasse til det er færdigt og gentag med det andet brød.
- Server dine forgasses på spækbrættet sammen med din hjemmelavede pesto.

## PANDEBRØD MED KRYDDERURTER (GODE TIL RØGEDE REJER)

1/2 l. vand, 15 g. gær, 1/2 dl. fint hakket krydderurter, 1 dl. groft hakket løg-top, 2 spsk. salt, 1 spsk. sukker, ca. 850 g. hvedemel.

Opløs gæren i koldt vand. Tilsæt alle ingredienser, gem lidt mel og tilsæt det indtil dejen har en blød konsistens. Dejen sættes på køl til dagen efter. Trækkes ud til flade brød og bages på en pande i vindrukerneolie eller rapsolie.

## GRISSINI

500 g. vand

750 g hvedemel

20 g gær

35 g olivenolie

20 g salt

1 æg til pensling

Flagesalt til at strø på.

Rul eventuelt lufttørret skinke rundt om stængerne og server dem sammen med en hjemmelavet tappanade. Smuldr gæren og tilsæt lunkent vand (37 gr.), olivenolie og salt. Rør indtil gæren er opløst. Tilsæt mel og arbejd dejen smidig. Lad dejen hæve i 60 minutter. Del dejen i 30 grams stykker og rul dem til tynde stænger. Sammenpisk ægget i en lille skål og penselstængerne med det. Strøs med eksempelvis sesamfrø/rosmarin og flagesalt inden de bages. Lad stængerne hæve i yderligere 60 minutter. Opvarm ovnen til 230 grader. Bages midt i ovnen i 30 min til de har fået fin kulør



## HVIDLØGSKNUDER MED MOZZARELLA OG FETA, 20 STK.

25 g. gær  
3 spsk. olie  
5 dl vand  
1 tsk. honning  
2 tsk. salt  
200 g. durummel  
Ca. 500 g hvedemel

### Fyld:

150 g blødt smør  
3 fed hvidløg presset  
1 god håndfuld finthakket persille  
1 mozzarella bøf af 125 g, skåret i små stykker  
100 g smuldret feta

Rør gæren ud i det lunkne vand. Kom de resterende ingredienserne i – undtagen hvedemel. Hvedemelet gemmer du til sidst og kommer i, lidt efter lidt til dejen er mættet. Det er bedre at bruge lidt for lidt, end lidt for meget.

Ælt dejen grundigt og længe. Herefter skal dejen hæve under klæde, i minimum halvanden time, på køkkenbordet. Gerne længere.

Imens forbereder du fyldet, som blot skal røres grundigt sammen undtaget feta og mozzarella. Feta smuldres og mozzarella bøffen skæres i mindre stykker

Drys mel på bordet. Og rul dejen ud. Cirka 55x35cm.

Fordel fyldet på hele firkanten. Først hvidløggsmørret og herefter drysses osten udover.

Marker midten på dejen og fold dejen på den lange led. Herefter skærer du cirka 20 strimler ud. Tag et stykke, snor det om sig selv, rul et par gange om to fingre og hiv enden op.

Lad efterhæve i cirka 20 minutter.

Bages i cirka 20 minutter ved 200 grader (alm ovn).

Kan med fordel fryses.

## GRYDEBRØD

5 dl vand

10 g. gær

2 tsk. salt

1 tsk. honning

50 g. solsikkekærner

550 g. Fuldkornshvedemel, eventuel blandede meltyper manitoba, durum osv.

Ælt det hele sammen og lade det hæve, minimum 4 x 45 minutter hvor dejen hver gang foldes mindst 6 gange.

Drys mel på bord og placer dejen på melet og lad det stå til efterhævning i minimum 1 time.

Sæt en støbejernsgryde i en kold ovn og sæt temperaturen til 250 gr.

Når ovn og gryde har opnået 250 gr. Placeres dejen forsigtigt i gryden. Kom låg på og bag i 30 minutter. Tag derefter låget af og sæt temperaturen ned til 230 gr. Bag videre i 15 minutter. Tag gryden ud og vend brødet ud på en rist til afkøling.

Dejen kan tilføjes rosmarin, oregano eller andre krydderier efter valg.

## PITABRØD, 8 STK.

4 dl lunkent vand  
600 g hvedemal  
1 tsk. salt  
25 g gær  
1 spsk. olivenolie  
1 tsk. Sukker

Opløs gæren i lunkent vand. Tilsæt sukker, salt, olie og halvdelen af melet og bland det godt. Tilsæt resten af melet ad et par omgange og ælt dejen i ca. 12. minutter. I starten ved lav hastighed og derefter lidt hurtigere.

Dæk skålen til og stil dejen til hævnings et lunt sted i en time.

Hæld nu dejen ud på bordet, og del den i 8 lige store stykker. Hvert dejstykke samles til en kugle og hviler (med samlingen nedad) under et fugtigt viskestykke i 20 minutter.

Rul alle bollerne ud til 7 mm tykkelse på et meget let meldrysset bord. Hold hele tiden oversiden af bollerne opad, så får du pæne, glatte pitabrød.

Tænd for ovnen med bagestålet på anden nederste rille på 260 gr. varmluft og lad det blive gennemvarmt. Det tager ca. 45 minutter.

Dæk pitabrødet til med det fugtige viskestykke og lad dem hvile 20 minutter, før du ruller dem ud i 7 mm tykkelse igen.

Dæk dejskiverne til med viskestykket en sidste gang og lad dem hæve færdigt til bagestålet er helt varmet op.

Bag pitabrødene på bagestålet i ca. 4 minutter. Dine pitabrød skal undervejs hæve op som balloner.

Når de er færdige, skal de køle af under et viskestykke, så de bevarer fugtigheden og undgår at sprække.

Mette tilføjer at hun bager ved 250 gr. alm. ovn og bollerne må ikke blive holdt fugtige helt indtil bagetiden.

## SMÅKAGER

### NORSKE KLEJNER

- Dej
- 1 dl mælk
- 20 g gær
- 50 g smør, stueterempereret
- 1 æg
- 30 g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 1 økologisk citron, 1 tsk. revet skal herfra
- 250 g hvedemel
- 1 l fritureolie
- Pynt
- 1 dl flormelis
- 1 økologisk citron, 2 spsk. citronsaft herfra
- evt. en dråbe gul frugtfarve

Lun mælk i en lille gryde til omkring 30 grader. Vær opmærksom på at gæren ikke bliver varmere end 30 grader, for så ødelægges gærcellerne. Kom mælk i en skål, sammen med gær og rør gæren i.

Pisk sukker, æg og stueterempereret smør i med en håndmikser.

Kom derefter kardemomme, vaniljesukker, citronskal og halvdelen af melet i blandingen. Rør det sammen og ælt dejen, mens der lidt efter lidt tilsættes mere mel, til dejen er smidig og blank.

Lad dejen hæve i en skål under et klæde på køkkenbordet i ca. en halv time.

Rul dejen ud 10\*24 cm og skær 6 aflange firkanter, lav et snit i midten og vrid den norske klejne rundt om sig selv-

Varm olien op i en gryde og kog de norske klejner til de er lysebrune, ca. 1 min på hver side.

Lad de norske klejner dryppe af og læg dem på et stykke køkkenrulle.

Pynt

Rør flormelis, citronsaft og gul farve sammen til lækker tyk glasur. Kom det i en sprøjtepose eller fordel på anden vis glasuren over klejnerne mens de stadig er lune.

Nyd dem mens de er helt friske, lune og lækre.

## JØDEKAGER

250 g Hvedemel

125 g Sukker

½ tsk. Hjortetaksalt

200 g koldt smør

Drys:

1 spsk. Sukker

½ tsk. Kanel

1 sammenpisket æg

Bland mel, sukker og hjortetaksalt i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen. Ælt dejen let sammen og form den 2 ruller ca. 5 cm i diameter. Læg dejen i fryseren ca. 1 time eller et par timer i køleskabet indtil dejen er skærefast. Bland sukker og kanel. Skær rullerne i tynde skiver. Pensel med æg og drys med kanelsukker på hver kage. Bagetid ca. 6 minutter ved 200 gr.

## DOLLARKAGER, MARIE

400 g margarine

260 g melis

200 g hakket chokolade

1 æg

450 g mel

100 g smuttede hakkede mandler.

Det hele æltes sammen og trilles i kugler.

## FEDTKAGER, MOR

1.000 g mel

375 g fedt

125 g margarine

1 tsk. hjortetaksalt

1 tsk. vaniljesukker

500 g melis

eventuelt 1 æg

## KLEJNER

500 g hvedemel

175 g melis

3 æg

3 spsk. piskefløde

125 g smør

Citronskal og saft af 1 citron

1 tsk. kardemomme

1 tsk. hjortetaksalt

Dejen hviler i køleskab 1/2 time. Rulles ud i 1/2 cm tykkelse. 750 g fedt til kogning (palmin) ved 180 gr.

## BRUNKAGER, MARIE

500 g margarine

500 g melis

250 g mørk sirup

Ingredienserne opvarmes til kogepunktet og afkøles til det er håndvarmt.

125 g groft hakkede mandler

40 g pomerans

40 g sukat

1 tsk. nelliker

2 tsk. kanel

15 g potaske som opløses i lidt vand inden det tilsættes idet kagerne ellers bliver plettede

1000 g mel tilsættes

Trilles i pølser, ca. 4 stk. Kagerne breder sig ikke til siden så pølserne må godt være lidt tykke. Bages ved 175 gr. i ca. 7 minutter.

## PEBERKAGEDEJ TIL FIGURER

150 g Smør eller margarine

250 g sukker

2 dl. mørk sirup

2 dl. Vand

1 spsk. kanel

1 spsk. stødt ingefær

1 spsk. nelliker

1 spsk. natron

Ca. 850 gr. hvedemel

Rør smør, sukker og sirup blødt. Tilsæt vand, krydderier, natron og mel. Ælt dejen sammen og lad den hvile køligt natten over før den bruges. Rulles ud i 2-3 mm. Tykkelse og stik dem ud til figurer. Bages ved 250 gr. I 3-4 minutter efter tykkelse. Afkøles på bagerist. Kan eventuelt pyntes når de er helt kolde med glasur og kagepynt.

## FEDTMAKRONER

625 g mel

125 g fedt

125 g margarine

500 g melis

2 tsk. hjortetaksalt

2 æg.

Fuldkornsfranskbrød

1500 g hvedemel

300 g fuldkornshvedemel

200 g groft rugmel

100 g gær

100 g margarine

12 dl. vand.

## KLEJNER

1 æg

1 dl. melis

50 g smeltet smør

2 spsk. cremefraiche 38 %

1 spsk. cognac

ca. 3 dl. hvedemel

500 g Raffinol til stegning.

Pisk æg og melis luftigt. Tilsæt let afkølet smør, cremefraiche og evt. cognac. Bland melet i og ælt sammen. Lad dejen hvile 1 time på køl.

## PETIT FOUR KRANSEKAGE

### Alternativt

500 g ren rå marzipan

375 g

100 g pasteuriserede æggehvinder

75 g

200 g sukker

150 g

Pynt:

Ristede afskallede hasselnødder / syltede kirsebær

Smeltet chokolade

Hasselnødderne lægges på en pande og ristes ved høj varme, men hold nødderne i bevægelse hele tiden.

Rør sukker og æggehvinder sammen så sukkeret bliver opløst. Herefter tilsættes marzipanen som rives på et rivejern.

Kommes i en sprøjtepost med en stjernetylle nr. 6. Sprøjtes ud i petit four og pyntes med hasselnødder eller syltede kirsebær.

Sættes i en 200 grader varm ovn i 12 minutter – alt efter hvor gyldne man ønsker dem. Efter afkøling dyppes de i smeltet chokolade.



## KAGER

### CHOKOLADEKAGE

Ingredienser:

275 g sukker

180 g pasteuriserede æggeblommer

315 g pasteuriserede æggehvider

275 g smør

275 g chokolade

Kakao

Smelt smørret og chokoladen sammen.

Pisk en æggesnaps af blommerne og lidt over halvdelen af sukkeret. Snapsen er færdig, når sukkeret er opløst.

Pisk æggehviderne - tilsæt først sukkeret, i det øjeblik hviderne skummer, og kun lid ad gangen.

Kom først chokolademassen ned i æggesnapsen og vend. Vend derefter forsigtigt sammen med de piskede hvider. Pas meget på ikke at slå al luften ud!

Hæld 2/3 del i en springform og bag den ved 175 grader i en halv times tid.

Når kagen har kølet af, smøres resten af cremen på toppen, og der drysses med kakao.

### CARAMEL CAKE

150 g hvedemel

110 g brunt sukker

40 g kokosmel

125 g smør, smeltet, plus 100 g ekstra

2x395 g dåse NESTLÉ sødet kondenseret mælk

80 ml gylden sirup

200 g mørk overtræks chokolade, smeltet

1 spsk. vegetabilsk olie

Forvarm ovnen til 180 ° C / 160 ° C ventilator tvunget. Smør en 18 cm x 28 cm lamington plade og beklæd med bagepapir. I en medium skål skal du blande mel, sukker og kokosnød. Tilsæt smeltet smør, bland godt. Tryk blandingen fast den forberedt pande. Bages i 15-20 minutter, indtil kagen er let brunet. Lad kagen afkøle Bland de ekstra 100 gr. smør, NESTLÉ sødet kondenseret mælk og gylden sirup i en mellemstor gryde. Rør over svag varme, indtil den er glat. Hæld over den bagte bund. Bages i 20-25 minutter, indtil de er gyldne. Lad kagen afkøle. For at smelte chokoladen placeres overtrækschokoladen i en mikrobølgeovn sikker skål uden låg; Indstil mikroovnen på MEDIUM (50%) i 1 minut; rør. Gentag processen i 30 sekunders intervaller, indtil den er smeltet, tilsæt olie, og rør, indtil den er glat. Fordel chokoladen jævnt over kagebunden.

## ITALIENSK KONFEKTKAGE

50 g smør  
200 g grofthakkede smuttede mandler  
150 g grofthakkede tørrede dadler  
150 g grofthakkede tørrede abrikoser  
100 g tørrede tranebær  
100 g grofthakkede valnødder  
60 g hvedemel (ca. 1 dl)  
¾ tsk. stødt kanel  
½ tsk. revet muskatnød  
¼ tsk. stødt koriander  
¼ tsk. stødt nellike  
125 g honning (ca. 1 dl)  
125 g flormelis (ca. 2½ dl)

Pynt: flormelis

Lad smørret smelte i en pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Rist mandlerne ved jævn varme i ca. 5 min. - rør af og til. Bland den tørrede frugt, valnødder, mel og krydderier sammen med de let afkølede mandler i en skål. Kom honning og sukker i en lille, tykbundet gryde. Bring blandingen i kog under omrøring. Kog den ved kraftig varme, stadig under omrøring, ca. 3 min. - til den er skummende og gylden. Kom den smeltede honning i frugtblandingen. Lad den køle af til den er lun og ælt derefter dejen godt sammen med fingrene. Beklæd en springform (ca. 22 cm i diameter) med bagepapir. Pres dejen ud i bunden af formen og glat overfladen med en fugtig ske. Læg et stykke bagepapir over kagen og bag den midt i ovnen. Lad kagen køle helt af i formen. Stil derefter konfektkagen tildækket på køkkenbordet til næste dag. Pynt og skær den i tynde stykker. Tip: Konfektkagen kan stå tildækket i køleskabet i ca. 1 måned. Bagetid ca. 45 min. ved 150°

## PLADEKAGE MED KOKOSMEL, MARIE

250 g margarine  
250 g melis  
4 æggeblommer  
2,5 dl mælk  
250 g mel  
250 g kartoffelmel  
5 tsk. bagepulver

Røremasse som lægges over kagen når den er bagt:

4 æggehvider  
250 g melis  
125 g kokosmel

Sættes i ovnen til den er gylden.

## ROM CHOKOLADEKAGE, MARIE

2 æg

60 g melis

2 top. spsk. kakao

1 dl. kokosmel

300 g palmin

3 spsk. rom

Æg piskes godt med 60 g melis. Derefter tilsættes kakao og kokosmel. Derefter tilsættes den i forvejen smeltede og ikke for varme palmin langsomt under stadig omrøring. 1 kageform dækket godt med pergamentpapir, et lag chokoladecreme og der lægges lagvis kiks og chokolade, ca. 18 kiks. Formen stilles meget koldt og skæres ud i tynde skiver.

## APPELSINKAGE, MOR

250 g smør eller margarine

250 g sukker

250 g mel

3 stk. æg

½ dl. mælk

1 tsk. Bagepulver

Skal og saft af 1 citron

Skal og saft af 2 appelsiner

1 kop sukker

Smør og sukker piskes godt. Æggene piskes i et ad gangen, derefter mælken og til sidst mel blandet med bagepulver. Bages ved 200 gr. Tiden afhænger af størrelsen på formen, men ca. 25-30 minutter. Der må ikke hænge dej ved når du tager stikprik prøve.

Saften af citron og appelsiner koges op med cirka en kop sukker og overhældes kagen når den er færdigbagt og har stået ca. 5 minutter ude af ovnen og er vendt over på et fad. Når kagen er kold overtrækkes den med florsukker glasur.

## DRØMMEKAGE

250 g mel  
50 g smør  
300 g melis  
3 æg  
3 tsk. vaniljesukker  
2 dl mælk

Fyld:

125 g smør  
100 g kokosmel  
250 g mørk farin  
0,5 dl mælk

Det hele smeltes i en gryde. Æg og melis piskes over vandbad, mel, bagepulver og vaniljesukker blandes i, hældes i en melet og smurt plade 200 gr. i 20 minutter. Fyldet lægges på og bages i yderligere 5 min ved 220 gr.

## SVENSK ÆBLEKAGE

6-8 Syrlige æbler  
100 g smeltet smør eller margarine  
2,5 dl rasp (halvdelen kan erstattes med mandler)  
1,5 dl melis  
2 tsk. kanel

Skær æblerne i både. Kommes i ovnfast fad der er smurt med lidt af det smeltede fedtstof. Bland æblerne med rasp, melis og kanel. Hæld resten af fedtstoffet over. Bages ved 200 gr. i ca. 30 min.

## KOKOSKAGE MED CHOKOLADE, 16 STK.

100 g mel  
50 g kokosmel  
125 g smeltet margarine  
200 g melis pisket med  
3 æg

Papirforme fyldes ca. 1/2, chokoladestykker. Bages ca. 15 - 20 minutter ved 200 gr.

## MARENGSKAGE

Dej:

460 g mel (ca. 7 1/2 dl)

2 tsk. bagepulver

250 g smør eller margarine

250 g sukker (3 dl)

4 æggeblommer

Fyld:

hindbærmarmelade

4 æggehvider

400 g flormelis (ca. 8 dl)

8 knuste makroner

50 g kokosmel (ca. 1 1/2 dl)

2 spsk. kakao

4 tsk. mandel essens

Bland mel og bagepulver og smuldr fedtstoffet heri. Tilsæt sukker og æggeblommer og ælt dejen sammen. Rul eller tryk dejen ud i en bradepande ca. 28 x 46 cm. Fordel et tyndt lag hindbærmarmelade over dejen. Pisk æggehviderne stive. Bland flormelis i æggehviderne med let hånd. Tilsæt knuste makroner, kokosmel, kakao og mandelessens. Fordel marengsmassen over hindbærmarmeladen. Bag kagen i ovnen ved 200 grader ca. 30 minutter. Skær kagen i snitter, når den er kold.

## GIFTKAGE - GRØN KAGE, ILSE

16 spsk. margarine (400 g)

2,5 kop melis (350 g)

2,5 kop mel (300 g)

4 æg

4 tsk. mandel essens

1 tsk. grøn frugtfarve

1 tsk. bagepulver

0,5 kop meget varmt vand.

Glasur og pynt:

1 kop flormelis

2 spsk. kakao

2 spsk. vand

1 brev kandiserede violer

Kom melis, margarine og æg i en skål, og rør det til en hvid masse. Mel og bagepulver sies i skålen og rør forsigtigt til dejen er jævn. Bagetid 30 min. ved 200 gr.

## KRINGLE – SØREN RYGE

2 dl. Vand

50 g. gær

Lidt salt

3 spsk. Sukker

3 æg

330 g. margarine

500 g. hvedemel

Til pensling:

1 æg

8 spsk. Sukker

50 gram hasselnøddeflager eller mandelstykker

Remonce:

170 g. margarine

225 g. sukker

Stødt kanel

100 g. rosiner

Vand, smuldret gær, salt, sukker, æg og blød margarine hældes i skål.

Skal IKKE røres sammen! Skal stå 20-25 minutter og ulme.

Melet tilsættes og blandes til lind dej. Tilsæt evt. ekstra mel. Hæves tildækket ca. 30 minutter.

Udrulles på melstrøet bord til ca. 1/2 cm tykkelse ca. 40-50 cm. (Så det passer med en bradepande) Klistrer dejen så drys den med mel og vend den sammen nogle gange så den slipper bordet.

Deles i 4 lige store stykker. Må gerne stå og hæve lidt mens remoncen røres.

Remonce:

Blødt margarine og sukker blandes med kanel efter smag og fordeles midt på de 4 stænger, rosiner drysses på.

Dejen foldes ind over remoncen og enderne lukkes helt. Sættes på plade gerne lidt tæt og hæver 20 minutter.

Pensles med sammenpisket æg og drysses med sukker og nøddeflager.

Sættes i 220 grader C. alm. ovn og bages i 15 minutter.

Tips:

Smager skøn lun og er meget velegnet til frysning!

Ifølge Søren Ryge - DR1 - verdens bedste kringle!

## VANDBAKKELSER/JORDBÆRKRANS

150 g mel

3 dl. vand

75 g smør eller margarine

4 store eller 5 små æg

Fyld:

2 dl. flødeskum

1 pakke dybfrosne jordbær

eller 1 dåse syltede eller 250 g friske.

Kog vandet op med smørret eller margarinen. Tag gryden fra varmen og pisk melet grundigt ned i det hede fedtstofvand, helst med piskeris. Lad dejen koge op på ny og piske hele tiden til dejen slipper gryden og bliver hængende i en stor klump omkring piskeriset. Rør i Dejen til den er afsvalet noget og tilsæt så æggene et ad gangen. Rør godt mellem hvert æg og rør yderligere fem minutters tid efter, at sidste æg er kommet i, til dejen er fast smidig og blank. Sprøjt dejen i en krans på en smurt, melet plade og bag den ved jævn, god varme, 200 gr. til den er gylden, tør og let. Det tager cirka tre kvarter. Lind ikke på ovndøren de første 30 minutter af bagetiden og herefter forsigtigt. Lad kransen blive kold på en bagerist. Skær forsigtigt den øverste halvdel af og fyld den underste halvdel med flødeskum tilsmagt med mosedede jordbær. Man bør vente med at fylde kransen, til straks før den skal serveres.

## KATHA'S MAKRONLAGKAGE MED CHOKOLADE

Bunde:

4 æggevider

200 g sukker

200 g makronrasp

100 g rosiner.

Fyld:

5 dl. piskefløde

100 g mørk chokolade

3 blade husblas.

Æggeviderne piskes stive. Tilsæt sukkeret og pisk til massen er sej. Bland makronraspen med rosinerne og vend dette forsigtigt i marengsmassen. Belæg en bageplade med bagepapir og smør massen jævnt ud med en dejskraber til to runde bunde. Bundene bages på næstnederste rille ved 180 gr. i 20 minutter Herefter skrues ned til 150 gr., og bundene bages i yderligere 10 min. Fløden piskes til skum og chokoladen hakkes. 2/3 del af chokoladen blandes i flødeskummet. Husblassen udblødes i koldt vand, vrides fri for vand og smeltes ved at hælde 3/4 dl kogende vand på samtidig med at der røres. Husblassen vendes i chokoladeflødeskummet. Kom det hele i på én gang, da det ellers strimler. Når bundene er kolde lægges de sammen med fyldet. Sigt lidt flormelis på toppen og pynt med resten af chokoladen.

## ANANASKAGE

2 spsk. smør

5-6 ananasringe i juice

kirsebær uden sten, røde eller grønne

Dej:

125g smør

2 dl sukker

2 tsk. vaniljesukker

2 æg

2,5 dl mel

Opskrifter Page 12 of 20

[http://www.revisor-knudsen.dk/artikler\\_opskrift.htm](http://www.revisor-knudsen.dk/artikler_opskrift.htm) 11-11-2019

1 tsk. bagepulver

0,5 dl ananasjuice

Dæk bunden af en ca. 23 cm stor springform med bagepapir. Lad ananasringene løbe af for væde og læg dem i formen. Læg et kirsebær i midten af hver ananasring og i mellemrummene. Smør og sukker røres hvidt og luftigt. Tilsæt vaniljesukker og et æg ad gangen, samt mel, bagepulver og ananasjuice. Rør det godt sammen. Hæld det forsigtigt over frugterne i formen og bag kagen i ca. 50 min. ved 175 C. Lad den stå nogle minutter. Vend den over på et fad. Dryp lidt ananasjuice over, så kagen bliver saftig. Serveres kold med let-pisket flødeskum eller cremefraiche.

## ITALIENSK MANDELKAGE

4 æg, 100 g. mandler, 100 g. sukker, 40g vaniljesukker, 50 g mel + 1 spsk. til formen, 1 tsk. bagepulver, skallen af en halv u-sprøjtet citron + lidt citronsaft

Glasur: 3 dl. Flormelis, 2-3 spsk. Amaretto, lidt vand, 50 hakkede, ristede mandler.

Fremgangsmåde:

Smut mandlerne og hak dem fint, evt. i foodprocessor. Pas på, de ikke males til pulver. Hak dem evt. med skal på, hvis du har meget travlt. Smør en springform og drys med 1 spsk. mel. Skil æggene og pisk hviderne stive. Rør resten af melet og bagepulver sammen med mandlerne. Pisk æggeblommerne med sukker og vaniljesukker. Pisk citronskal og saft i. Bland med de tørre ingredienser. Fold forsigtigt æggehviderne i. Hæld dejen i en springform og bag kagen i ca. 35 minutter ved 175 grader. Når kagen er kold, pyntes den med glasur af flormelis, Amaretto og lidt vand. Drys den våde glasur med de hakkede, ristede mandler.



## ÆBLESKIVER

250 gr. mel.

½ tsk. Salt

25 gr. Gær

2 tsk. Sukker

4 dl. Mælk

3-4 æg

Olie til stegning.

Hviderne piskes og vendes forsigtigt i til sidst. Æbleskivepanden varmes, ca. ½ tsk. oliekommes i hver fordybning, som derefter fyldes omtrent med dej. Når æbleskiverne hæver i kanterne og er ved at brunes, vendes de med en gaffel eller strikkepind. Æbleskiverne bages ved svag varme og må drejes flere gange under bagningen.

## FORRETTER

### SKALOTTELØGTÆRTE MED STENBIDERROGN (4 PERSONER)

100 gr. skalotteløg

½ spsk. smør

1 spsk. vand

½ tsk. tørret timian eller en kvist frisk hakket timian.

1 æg

1/2 æggeblomme

1,5 dl Cremefraiche 18%

¼ tsk. salt

¼ tsk. peber

150 gr. stenbiderrogn

Lidt grønt til at kvikke op med, dild, brøndkarse eller lignende.

Sæt ovnen på 150 grader. Pil og hak løgene fint. Steg dem i smør på en stegepande ved svag varme. Hæld vand ved og lad det koge i ca. 5 minutter. Krydr med timian og lad blandingen afkøle. Rør æg, æggeblomme, cremefraiche, salt og peber sammen. Bland det med løgene. Hæld blandingen i 4 smurte ovnfaste små forme. Stil formene i bradepanden med vand. Bag midt i ovnen i ca. 25 minutter. Lad tærterne afkøle i ca. 20 minutter. Læg tærterne på tallerken og pynt med stenbiderrogn på toppen. Server lun eller kold eventuelt med ristet brød til.

### REJERAND TIL 5 PERSONER

2,5 dl. cremefraiche

100 g rejer

2 glas rød kaviar

4 hårdkogte æg

0,5 hakket løg

2 spsk. mayonnaise

6 blade husblas

Saft af 0,5 citron

Pynt: dild, rejer.

Del æggene to gange i en æggedeler, hak dilden og riv løget fint.

Rør alle ingredienser, undtagen husblasen, i skålen.

Opløs husblasen i lidt varmt vand. Hæld det i kaviarblandingen. Hæld blandingen i en smurt form der stilles køligt i et par timer.

Kaviarranden vendes ud på et fad og pyntes med rejer, asparges, hårdkogte æg, citronskiver og dild. Serveres med lune flutes til.

## GRATINERET HUMMER TIL 2 PERSONER

1 kogt hummer, ca. 400 g  
4 cm porre, fint strimlet  
4 store champignoner, hakkede  
½ spsk. friskhakket kørvel  
1/5 spsk. Friskhakket estragon  
Evt. 1 spsk. cognac  
2-3 spsk. cremefraiche 38% eller piskefløde  
Salt og peber  
3 spsk. Revet ost

Flæk hummeren og tag kødet ud. Skær det i små stykker og kom det i en skål. Bland hummerkødet med porre, champignon, krydderurter og cognac og rør blandingen sammen med cremefraiche eller fløde. Smag til med salt og peber. Fyld hummerskallerne med blandingen og drys med revet ost. Gratiner de fyldte hummerskaller i ovnen ved 225 grader i ca. 15 minutter til de er smukt gyldne.

## SKINKEGIFLER

5,5 - 6 dl. mel  
50 g smør eller margarine  
1 tsk. salt  
1 tsk. melis  
35 g gær  
2 dl vand  
Fyld:  
150 g kogt skinke  
100 g flødeost  
2 spsk. fintklippede purløg eller karse  
Pensling: æg og kommen

Smulder smør og mel sammen. Tilsæt salt og melis og rør gæren der er opløst i lunkent vand i. Ælt dejen til den er smidig. Del den i 2 portioner der slås sammen til boller. Rul bollerne ud til pandekager, ca. 25 cm. i diameter, og del hver pandekage i 8 dele. Hak skinken fint og bland mel, ost og purløg i. Læg lidt af blandingen på hver af trekantene. Rul sammen til gifler. Sæt dem på bagepapir og lad hæve i 30 min. Pensel med æg, strø kommen over og bag ved 225 gr. i 8 - 10 min.

## KRABBESALAT

1 dåse. krabber  
100 g fine ærter  
ca. 12 rå champignon

Dressing:

2 dl mayonnaise  
ca. 1/2 dl. ymer

1 tsk. fransk estragon, sennep, salt, peber, citronsaft.

Læg krabbekødet til afdrypning. Fjern "flipstiver". Tag et par pæne stykker fra til pynt. Del resten af krabbekødet i mindre stykker. Rør dressingen sammen. Smag den godt til. Bland alle tre dele i dressingen.

Variation af fyld:

Aspargesnit, strimler af peberfrugt og terninger af avocado passer også som fyld i salaten. Man kan helt udskifte ærter og champignon for en af disse ting, eller kombinere flere sammen.

## LØGSUPPE MED ROQUEFORT

6 løg i alt 750 g  
3 spsk. smør  
2 l grønsagsbouillon  
150 g roquefort  
2-3 spsk. gule sennepskorn  
Salt og peber.

Pil løgene, del dem en gang og skær dem i skiver. Steg løgene bløde og klare i smør i en tykbundet gryde. De må ikke tage farve. Tag ca. 50 g roquefort fra til servering og mos resten let med en gaffel. Kog bouillon en igennem og pisk osten i, til den er helt opløst. Tilsæt løgene og sennepskornene og lad suppen koge uden låg, 15-20 min. Smag til med salt og friskkværnet peber. Server suppen dampende varm med nogle roquefortstykker i. Byd et godt nybagt brød til. 4 - 6 personer.

## LABRE BÆLGFRUGTER PÅ RISTET BRØD

### Til 4 personer

Ærter er en skøn lille grønsag, og det her er min udgave af klassikeren ærtemos, som er dejlig mad at lave og spise udendørs på en solskinsdag. Den her ret er gået rent ind hos alle mine venner, så den må I ikke snyde jer selv for. Her dur frosne ærter og hestebønner bare ikke. Når man laver den med rå ærter og søde, friske hestebønner, bliver det levende, sommerlig mad. Tænk nyslåede græsplæner og varme, lyse aftener! Tidligt på sæsonen er de allersødest. Gårdbutikker og velassorterede supermarkeder er begyndt at sælge ærteskud, som er skønne i salater.

500 g ærter i bælg (ca. 150 gram bælgede)

700 g hestebønner i bælg (ca. 250 gram bælgede)

Bladene af 1 lille bundt frisk mynte

Havsalt og friskkværnet peber

Ekstrajomfruolivenolie

50 g fintrevet pecorino-ost

Saften af 1 citron

4 skiver surdejsbrød

1 fed hvidløg, u-pillet, halveret

2 store kugler bøffelmozzarellaost

En håndfuld ærteskud

Bælg ærterne og hestebønnerne og stil dem til side. Gem de allermindste til at komme i salaten. Næste trin gøres bedst i morteren, om nødvendigt ad flere omgange. (Det kan også gøres i foodprocessor, men så får man ikke den der grove, smadrede smag, som gør retten helt fantastisk.) Knus halvdelen af myntebladene med ærterne og et nip salt. Tilsæt hestebønnerne lidt ad gangen og lav en tyk, grøn pasta. Mos et par skefulde olivenolie i for at gøre pastaen skøn og smørbar. Rør pecorino i. Tilsæt 2/3 af citronsaften for at samle det hele. Smag på det. Oliens og ostens fyldighed skal afbalanceres af bælgfrugternes og myntens friskhed. Tilsæt evt. mere salt og peber. Rist brødet på begge sider på grillen eller en grillpande. Gnid begge sider kun to gange (vigtigt!) med hvidløgsfeddet, og smør et tykt lag ærtemos på med en halv kugle mozzarella ovenpå. Kom ærteskuddene, resten af myntebladene og de mindste ærter og bønner i en dressing af resten af citronsaften, olivenolie, salt og peber og drys salaten over crostinien. Slut af med et sprint olivenolie og et let drys pecorino. Superlækkert!

Et tip: pastaen kan også røres i en gang tagliatelle ... uhm! Eller kom en klat på et stykke grillet hvid fisk ... dobbeltuhm!

## HOVEDRETTER

### SPÄTZLE TIL TO PERSONER

166 g mel

2 æg

50 ml. vand

1/3 tsk. salt.

Bland mel, æg og vand i en skål og rør/pisk grundigt indtil dejen laver bobler. Lad dejen stå i 10 minutter og kog i mellemtiden en gryde med vand tilsat salt.

Dejen skal presses igennem en dørslag eller lignende med huller på omkring 4-5 mm direkte ned i det kogende saltvand. Brug dejskraber til at presse igennem hullerne.

Kog i 30-60 sekunder og fisk dem op. Kan serveres med det samme. Tilsæt eventuelt smør og opvarm senere. Server eventuelt med gorgonzolasovs eller lignende og stykke af fisk.

### SPAGHETTI CARBONARA TIL 4 PERSONER

200 g røget bacon uden svær.

3 æg

3 æggeblommer

200 g permesan

Røget bacon uden svær skæres i terninger. Lægges på kold pande som opvarmes. Steges til de er sprøde ved ikke for høj varme. En smule gemmes og tilsættes retten ved serveringen. Brug eventuelt lidt olivenolie til hjælp ved stegningen.

Æggemasse af 3 hele æg og 3 æggeblommer som piskes let og tilsættes permesan og den steget bacon

Spaghattien koges med salt til den er al dente. Spaghattien løftes ud af vandet til en skål, hvorefter æggemassen tilsættes. Tilsæt eventuelt lidt af kogevandet fra spaghattien for at det hele bliver lidt cremet. Tilsæt den sidste smule stegt bacon og server.

## GRÆSK SALAT MED OLIVEN

70 g oliven (uden sten)

1 agurk

300 g tomater

1 grøn peberfrugt

150 g feta (puck ost eller anden hvid ost, med maks 17% fedt)

evt. 1 rødløg

### Dressing

2 spsk olivenolie\*

1 spsk balsamico eddike\*

1 spsk citronsaft

1 tsk agavesirup\* (det kan erstattes af andet sirup, honning eller sødemiddel)

1 tsk tørret oregano

salt og peber

### Tilberedning

Skyld grøntsagerne, og tør dem med et rent viskestykke.

Skær tomaterne i både.

Del agurken på langs, og skær den herefter i skiver, som danner en halv cirkel.

Fjern kernerne i peberfrugten, og skær den i lange strimler.

Ønsker du at komme rødløg i salaten, fjernes skralden, og de skæres i skiver.

Skær også fetaosten i tern af 1,5cm x 1,5cm.

Pisk alle indredienserne til dressingen sammen.

Tomat, agurk, peberfrugt, rødløg, feta og oliven blandes sammen og anrettes i en pæn skål, eller på et fad. Fordel dressingen over og servér den færdige græske salat.

## MIRIAMS PESTO

25 g pinjekerner

50 g semidried eller soltørrede

tomater

60 g parmesanost

2 fed hvidløg

2 store håndfulde frisk basilikum

1 spsk. sød chilisaucé

1 dl olivenolie

1/4 tsk. salt og friskkværnet peber

## OMELET

2 æg tilsættes 2 spsk. fløde eller mælk og piskes sammen.  
Reven parmesanost.  
1 skive skinke  
Salt, peber  
Olie til stegning  
Varm panden op  
Tilsæt 1 spsk. olie  
Hæld æggemassen på og lad den stivne noget.  
Tilsæt skinke og parmesanost.  
Omeletten rulles sammen eller vent lidt længere og fold på midten.

## PASTA (PORTION LIDT STØRRE END TIL EN PERSON)

100 gr. durummel  
1 æg  
1/4 tsk. salt  
Lad dejen hvile i mindst 30 minutter, gerne længere.

## COURGETMADKAGER

4 courgetter rives på rivejern,  
tilsæt lidt salt. Lad hvile lidt.  
Drænes for vand ved at vride i en klud  
100 gr. mel og et æg tilsættes samt 50 gr. parmesan  
Halvdelen deles ud i 9 flade klatter på en plade hvorpå der lægges et stykke skinke  
og revet mozzarella (150 gr. til denne portion).  
Læg en ny klat af courgettemassen ovenpå og tryk lidt flad.  
Bages i 20 minutter ved 200 gr.  
Spises med tomatsovs eller ketchup



## PORRETÆRTE

### Dej:

75 g margarine  
200 g hvedemel  
0,5 tsk. salt  
1 æg  
1-2 spsk. Vand

### Fyld:

3-4 porrer (400 g)  
vand  
salt  
1 bæger cremefraiche  
3 æg  
1 tsk. salt  
peber  
2-3 spsk. parmesanost.

Margarinen smuldres i melet, salt æg og vand tilsættes. Æltes hurtigt sammen. Hviler 0,5 time i køleskab. Porrer skæres i skiver og koges i 5 min. Cremefraiche, salt, peber og ost piskes sammen. Dejen rulles ud, kommes i en tærteform. For-bages 10 min ved 200 gr. Porrerne fordeles i bunden, æg - osteblandingen hældes over. Bages i 10-15 min ved 200 gr.

## REJER MED TEMPURADEJ

Tempura-dej - ideelt til dybstegte tempura-rejer

Sprød grundopskrift!

4 portioner

10 minutter

Forberedelse: 5 minutter

Ventetid: 0 minutter

Tilberedning: 5 minutter

### Ingredienser

2 dl hvedemel

2 dl iskold dansk vand

1½ tsk bagepulver

200 gram rejer, rå

1 spsk. majsstivelse

1 tsk fint salt

400 ml solsikkeolie, til stegning

### Fremgangsmåde

Hvis du bruger opskriften til tempura-rejer, så sørg for at have dine rejer klar, inden du laver dejen - det gør du ved at pille dem og fjerne tarmen i rejerne - gerne lad halen blive på for pyntens skyld og for nemt at kunne dyppe dem i tempura-dej. Du kan sagtens fjerne halen for nemhedens skyld, når du piller rejerne - og så bare fritere dem hele, det bestemmer du selv.

Når rejerne er klar, kan de let saltes, mens du gør dejen klar.

Bland majsstivelse, hvedemel og bagepulver sammen i en skål og hæld iskold dansk vand i, indtil du får en lind, let og en smule tyktflydende og luftig dej. Brug den gerne med det samme - er dansk vandet ikke iskoldt, kan du smide et par isterninger sammen med dejen i 5-6 minutter og fiske dem op, inden du skal dyppe dine råvarer.

Varm olien op til ca. 170 grader. Hæld dejen i et lille glas, så du nemt kan dyppe dine rejer i dejen og herefter kan overføre dem til den varme olie - steg dem sprøde og gyldne i 1,5-2 minutter. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle inden servering.

## LØGTÆRTE

Dej:

- 75 g margarine
- 200 g hvedemel
- 0,5 tsk. salt
- 1 æg
- 1-2 spsk. vand

Fyld:

- Løg (400 g)
- vand
- salt
- 1 bæger cremefraiche
- 3 æg
- 1 tsk. salt
- peber
- 2-3 spsk. parmesanost.

Margarinen smuldres i melet, salt æg og vand tilsættes. Æltes hurtigt sammen. Hviler 0,5 time i køleskab. Løg skæres i skiver og koges i 5 min. Cremefraiche, salt, peber og ost piskes sammen. Dejen rulles ud, kommer i en tærteform. Forbages 10 min ved 200 gr. Løgene fordeles i bunden, æg-osteblandingen hældes over. Bages i 10-15 min ved 200 gr.

## SALTKARTOFLER

- 1 kg små, faste kartofler
- 1 l vand
- 200 g groft salt
- 35 g smør

Skrub kartoflerne. Bring vand i kog i en gryde og rør til saltet er opløst. Tilsæt kartoflerne og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 15 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Skær smørret i mindre stykker og lad det smelte sammen med kartoflerne. Hæld kartoflerne og smør ud på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen 15 min ved 250 gr.

## GRATIN

- 50 gr. Margarine
- 2 dl. Mælk eller kærnemælk
- 60 gr. Mel
- Ca. 3 æg
- ½ tsk. Salt
- ¼ tsk. Peber

Margarine og mælken bringes i kog. Melet komme i på en gang medens der røres kraftigt. Når afbagningen slipper gryden, tages den fra varmen. Æggeblommerne røres i et af gangen, krydderier tilsættes. Hviderne piskes meget stive; det halve af hviderne røres i, resten vendes forsigtigt i. Fyldet til gratin skal være findelt og det kan være ca. 250 – 300 gr. Kogte grønsager, rester af kød eller fisk, skinke, røget fisk, m.m. Fyldet kan med forsigtighed blandes i dejen eller lægges i det ovnfaste fad og overhældes med dejen. Gratinfadet skal være smurt og drysset med rasp. Gratinen drysses med rasp og evt. reven ost og bages i ovn ved 190-200 gr. I ca. 1 time.

## KARTOFFELSALAT FRA TYROL

- 600 gr. kogte kartofler
- 300 gr. rå løg
- 300 gr. salat agurk
- Dressing:
  - Crème fraiche
  - Frisk dild

## KONFITEREDE ANDELÅR

- 6-8 andelår
- Salt rigeligt
- 1 citron, skallen skåret i strimler med tyndskræller
- 3-4 laurblade, let knuste
- 20 peberkorn, let knuste

Tilberedes med Sous Vide

Kom alle krydderierne i et fad og mas dem godt sammen, så smagene blander sig lidt. Vend andelårene i blandingen så de akkurat er smurt ind. Dæk Fadet med køkkenfilm og sæt på køl i 24 timer.

Tag lårene op, og tør dem godt af for krydderblanding. Forvarm dit Sous vide – vandbad til 75 grader. Vakumer andelårene – kom 2 låre i hver post. Der behøves ikke ekstra fedt ved andelårene, de burde være fede nok. Sous vide i 10 timer. Overfør til koldt vand og lad poserne køle helt ned. Lad lårene blive i vakuum, kom dem på køl til de skal bruges – de kan holde sig i månedsvis.

Når lårene skal serveres lægges de i et ildfast fad, der sættes i en forvarmet ovn på 220-230 grader. De skal have 10-15 minutter, til skindet bliver sprødt og brunt. Tip: kan laves en måned i forvejen.

## SVAMPE LAVET AF KARTOFFELMOS TIL 2 PERSONER

400 g kartofler

10 g salt

4 g sort peber

50 g maizena

Mozzarella

Kartoflerne koges møre og piskes til mos. Tilsættes salt peber og maizena stivelse. Pisk videre. Efter nogen afkøling fordeles kartoffelmosen i kugler 4 cm diameter. Trykkes flade og der lægges lidt mozzarella på hver, hvorefter siderne foldes in over og trilles til kugler som herefter trykkes med toppen af en flaske så de får form som champignon.

Saucen:

200 g svampe

250 ml. madlavningsfløde

7 g salt.

4 g sort peber

Tilsæt kartoffelmossvampene.

Koges under låg i 20 minutter og drysses med persille.

## PAELLA TIL 2 PERSONER

1,5 løg

1,5 hvidløg

1 Snackpebre

125 g chorizo

250 g paella eller risottoris

1,5 dl. Hvidvin

0,5 dåse hakkede tomater

3,5 – 4 dl. Vand

1 terning bouillon

0,5 spsk. Gurkemeje

50 g. ærter

250 g kyllingelår

50-100 g store rejer

Salg og Peber

Olie til stegning.

Løg og hvidløg hakkes, svits løg og hvidløg. Tilsæt peberfrugt og chorizo. Tilsæt risen og lad den svitse med kort tid på panden. Tilsæt hvidvin, hakkede tomater, vand og bouillonterning og bring de i kog.

Tilsæt gurkemeje og lade simre i ca. 10 minutter. Tilsæt de frosne ærter og lad det igen simre i 10 minutter.

Tjek konsistensen. Den skal være cremet med ikke våg. Tilsæt kylling og rejer og lade det bare stå på lavt blus i 5 minutter med låg over. Drys med frisk persille inden servering.

## HØNSERAND

Hovedret til 6 -8 personer  
5 dl. Hønsekødsuppe  
8 blade husblas  
Kød fra ½ kylling (1400 g)  
3-4 mellemstore gulerødder  
1 dåse hvide asparges i stykker  
1 glas champignon i skiver  
2-3 dl. Frosne ærter  
Salt, peber

Kyllingen dækkes med vand tilsat salt og peber og koges mør med toppen af 3 porrer, 5 stilke bladselleri i ca. 1,5 time eller indtil kødet falder fra benene. Suppen sies og stilles koldt. Fedtet skummes fra når det har samlet sig. Kødet pilles af kyllingen. Brystkødet lægges til side og resten skæres i små tern. Gulerødderne skrælles, skæres i små tern og koges i 2 minutter. Ærterne blancheres. Væsken hældes fra champignon og asparges. Asparges stykker fordeles med 2 centimeters mellemrum i bunden af en randform (diameter 23 cm). Gulerødderne fordeles jævnt i lag, derefter et lag med hønsekød og et lag med champignon. Husblassen udblødes i rigeligt vand i 10 minutter. Suppen varmes op, og husblas røres ud heri, hvorefter væsken hældes i randformen. Til sidst fordeles ærterne i formen, og randen glattes med en ske.

Vigtigt. Randen hviler i køleskabet natten over.

Hønseranden skæres fri af formen og sænkes i varmt vand til den slipper. Vendes ud på et rundt fad.

Tilbehør peberrodsflødeskum

Ingredienser:  
2 dl. piskefløde  
2 spsk. revet peberrod  
½ spsk. mayonnaise  
2 spsk. eddike  
2 spsk. sukker  
Salt, peber.

Peberroden skrælles under rindende vand og rives i en foodprocessor. 2 spsk. Af den revne peberrod vendes i eddike med sukker for at undgå af den tager farve. Fløden piskes til skum, og blandes med mayonnaise, Væden presses fra peberroden, vendes i flødeskumsblandingen og smages til med salg og peber. Sønderjysk rugbrød smager godt til hønserand.

## SQUASH FRIKADELLER

Du kan spise dem fuldstændig som du spiser almindelige frikadeller - enten helt klassisk med kartofler og for eksempel stuvet spidskål. Eller du kan servere en lækker salat eller råkost til frikadellerne.

Når du laver frikadellerne, så husk at lade den revne squash udvande grundigt, da du ellers vil have for meget væske i dine frikadeller. Og lad dem få en god stegeskorpe inden de vendes.

Du får cirka 12 squashfrikadeller af denne opskrift.

### DET SKAL DU BRUGE

500 gram groft revet squash

1 teskefuld salt

2 teskefulde løgpulver eller et stort, revet løg

2 æg

4 spiseskefulde rasp

50 gram havregryn

5 spiseskefulde hvedemel, måske lidt mere

Friskkværnet peber

2 spiseskefulde smør og 2 spiseskefulde olie til stegning

### SÅDAN GØR DU

Vask dine squash og tør dem. Riv dem groft i en skål og vend den revne squash med lidt salt.

Hæld den revne squash i en sigte eller dørslag og lad den afvande i mindst en halv time, så det meste af væden løber ud. Pres til sidst den sidste væde ud, og så er du klar til at lave "fars" til dine squashfrikadeller.

Kom squash i en skål sammen med løgpulver, æg, rasp, havregryn, hvedemel og peber. Rør det godt sammen.

Her kan det enten være, du skal tilsætte en smule mælk eller mere mel for at ramme den rigtige konsistens.

Min erfaring er, at det tilbageværende væskeindhold i squashen kan variere, men målene plejer at passe fint. Kom eventuelt også en smule mere salt ved.

Varm en stor pande op ved en nogenlunde høj varme og kom et par spiseskefulde smør på panden sammen med et par spiseskefulde olie. Lad smørret bruse af.

Form dine squashfrikadeller og læg dem på panden. Jeg plejer at lave dem af en stor spiseskefuld "fars". Du får cirka 12 deller af denne opskrift.

Lad nu frikadellerne sætte sig og få lidt stegeskorpe, hvorefter de vendes og steges videre.

Skru efterhånden lidt ned for varmen, så de bliver gennemstegte - men uden at branke.

Stegetiden er cirka 10 minutter, så squashdellerne er flot stegt på begge sider.

Så er de lækre og vegetariske squashfrikadeller klar til servering. Du kan eventuelt servere dem sammen med stuvet spidskål, eller hvad du ellers ville servere til almindelige frikadeller. I øvrigt smager squashfrikadellerne også skønt, når de er kolde. Så det er oplagt at bruge dem i madpakken dagen derpå, hvis der altså er nogen tilbage.

Tilbehør kan være stuvet spidskål eller andet, og på Madensverden.dk finder du opskrifterne.

Velbekomme.

## BEARNAISE SAUCE SOUS VIDE (LILLE PORTION TIL 2 PERSONER)

100 g. smør

1 æggeblomme

1 tsk. Bearnaiseessens

Salt og peber

Opvarm smør æggeblomme og essens, salt og peber til 55 – 57 gr. med sous vide i pose eller glas. Bland sammen med stavblender i højt glas og tilsæt friskt hakket eller tørret estragon.

## SOVS DER PASSER TIL STEGT KYLLING

1 læg  
3 dl. Hønsbouillon  
2 spsk. Smør  
1 spsk. Hvedemel  
1 spsk. balsamico  
Lidt mælk til rette konsistens opnås.  
1 tsk. Sukker  
Salgtog friskkværnet peber

Løget steges af uden at tage farve, tilsættes hønsbouillon og koger videre.  
Opvarm smørret og pisk hvedemel i og tilsæt balsamico. Bland hønsbouillon i og pisk.  
Tilsæt en teskefuld sukker og smag til med salt og friskkværnet peber. Lad sovsen småkoge i fem minutter hvor du pisker nogle gange undervejs.

## DESSERTER

### PANNACOTTA

0,5 l fløde  
1 stang vanilje  
4 blade husblas  
50 g sukker  
Sirup  
100 g sukker  
0,25 dl vand

Husblassen udblødes i koldt vand. Fløde, sukker og vanilje småkoges i 15 minutter og vaniljestangen tages op.  
Husblassen kommes i og massen sigtes over i 6 små forme, og stilles på køl indtil de er stive.  
Sirup: Sukkeret smeltes i tykbundet gryde. Herefter tilsættes vand. Ved servering hældes siruppen over pannacottaen.  
Kan serveres med appelsinfileter vendt i sukker.

### JORDBÆR - JORDBÆR

#### (Meyers Køkken)

En skål friske jordbær  
Flormelis efter behag.

Alle jordbærrene deles i mindre stykker. En del af jordbærrene blendes med flormelis hvorefter massen hældes over det øvrige ituskårne jordbær. Trækker lidt og serveres til vanilje is



## SOLBÆRIS MED LAKRIDS

Overvej du om du skal udvide køkkenmaskine pakken derhjemme med en ismaskine? Du behøver ikke overveje længere, for når du læser denne opskrift, løber din mund med garanti i vand. Så skrift ishuse eller den klassiske is bøsse eller ispind fra supermarkederne ud med hjemmelavet is, til de varme sommerdage og aftener.

### Ingredienser

2 ½ dl fløde  
1 ds kondenseret mælk  
½ dl vand  
250 g solbær  
1 tsk. Lakridspulver (kan undtages, hvis du ikke er til lakrids)  
3 spsk. sukker

### Sådan gør du

Kog solbær, vand og sukker op i en gryde, til det bliver en homogen masse.  
Lad det køle af.  
Hæld fløde, kondenseret mælk, lakridspulver og solbærmassen op i ismaskinen.  
Lad den køre i 60 min.

Servér med det samme og læg den på frys i en lufttæt beholder.

## PAVLOVA

PAVLOVA – marengsdessert med flødeskum og bær

1 kage, 10 pers  
sværhedsgrad: let  
arbejdstid: 20 min  
bagetid: 1 time 40 min

### MARENGSBUND

140 g æggehvider, stueteremperatur  
et nip fint bordsalt  
250 g hvidt sukker  
1 tsk. majsstivelse  
1 tsk. hvidvinseddike

### I ØVRIGT

3 dl piskefløde  
3 håndfulde friske blandede bær  
spiselige blomster til dekoration

### FREM GANGSMÅDE

Pisk æggehvider og salt skummende. Tilsæt sukker lidt efter lidt under kraftig piskning. Pisk til marengsen er blank og sej. Vend majsstivelse og hvidvinseddike i. Fordel marengsmassen på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag marengsbunden ved 120 grader varmluft i ca. 1 time 40 min. Lad bunden køle af inden den skæres fri af bagepapiret og flyttes over på et fad.

Lige inden kagen serveres, pyntes den med friskpisket flødeskum, masser af friske bær og dekoreres med lidt spiselige blomster.

Kagen bør spises med det samme, så er den bedst.

## PRICES CITRONDRØM TIL 6 PERSONER

### **Citroncreme**

4 æg

150 gr. sukker

1,5 dl. Fløde

1,25 dl blendede citronfileter – Citronskallen skæres af og citronfileterne skæres fri så der ikke kommer noget af de hvide med, hvorefter de blendes.

Æggene slås ud i en skål og sukkeret tilsættes. Det hele røres roligt sammen (ikke piskes) indtil sukkeret er opløst. Tilsæt fløden og de blendede citronfileter. Fyldes i penslede forme. Bages i ovnen ved 90 grader i 60-70 minutter.

### **Mørdej**

125 gr mel

50 gr. flormelis

1 spsk. vanillesukker

100 gr. koldt smør

1 æg

Bland de tørre ingredienser sammen. Tilsæt smørret og nuller det hele sammen indtil det hele ligner rasp. Det hele samles med ægget. Tilsæt eventuelt lidt mere mel. Afkøles en times tid.

Mørdejen rulles ud på bagepapir til en meget stor tynd småkage. Prikkes med gaffel. Bages ved 200 gr. i 10-15 minutter

### **Marengs italiensk**

300 gr sukker

1 dl. Vand

30 gr. sukker

150 gr. æggehvite

Vandet og de 300 gr. sukker hældes i en gryde. Koges til 118 gr. Æggehviten piskes sammen med de 30 gr. sukker til en blød skum hvorefter den varme sukkerlage forsigtigt tilsættes under fortsat piskning. Pisk indtil alt er nogenlunde afkølet. Fyldes i sprøjtepose.

Anret den brudte mørdej i 6 skåle tilsæt citroncremen og tilføj italiensk marengs. Brænd derefter marengsen, ikke for meget.

## SALATER, DRESSING OG SYLTETØJ

### APPELSINMARMELADE

1000 gr. Appelsiner, u-sprøjtede

2 citroner, u-sprøjtede

1 liter vand

1.100 gr. Sukker

6 tsk. Rød Melatin (rettet fra 4 tsk.)

1 tsk. Atamon

Frugterne vaskes grundigt og skrælles med en kartoffelskræller. Skrællen skæres i fine strimler som koges i vandet i 15 minutter. De hvide hinder fjernes fra frugtkødet (skæres af). Frugtkødet skæres i småstykker og kommer i gryden med strimlerne. Koges under låg i 30 minutter. Sukkeret tilsættes og det hele koger videre i 25 minutter. Melatin blandes med 2 spsk. ekstra sukker og drysses i under omrøring. Koger herefter i 2 minutter. Tag fra varmen og tilsæt en tsk. Atamon. Fyld på glas.

### AGURKESALAT - HJEMMELAVET SYLTEDE AGURKER

1 hel agurk

2 dl. lagereddike

2 dl. vand

1 dl. sukker

1 tsk. salt

1 tsk. sorte peberkorn

Skær agurkerne i tynde skiver. Jeg bruger mandolinjern. Vend dem i saltet og lad dem trække en smule

Kog eddike, vand, sukker og hele peberkorn sammen til sukkeret er opløst. Læg agurkeskiverne i et glas og hæld lagen over. Hold glasset tæt lukket og opbevar det på køl. Jeg har hørt at agurker med lage kan nedfryses til senere brug.

så syltede drænede agurker. Det giver en dejlig sommersalat.

### SOMMERSALAT MED AGURKESALAT

500 g kvark

150 g mayonnaise

Lidt salt

2 spsk. flormelis

100 g agurkesalat

1 spsk. Purløg

Kvark og mayonnaise røres sammen og smages til med salt og sukker. Agurkesalaten dryppes af og vendes i sammen med klippet purløg.

## BLOMKÅL MED SALTMANDLER

Saltmandler:

Mandler lægges i en smule vand, eksempelvis i et ildfast fad eller en bradepande, og drysses med masser af salt. Bag dem ved 200 gr, til vandet er fordampet – ryst mandlerne et par gange.

Blomkål, purløg, rapsolie, citron

Krads de grønne blade af blomkålshovedet og skær det nederste stykke af stokken væk. Bland nogle gode rustikke stykker med de grofthakkede saltmandler, fintsnittet purløg, et skvat god rapsolie og revet citronskal.

## KARTOFFELSALAT

Kartofler, creme fraiche, mayonnaise, dild, løg, hvidløg, citron

Kog Kartofflerne og lad dem køle helt ned, inden du begynder at tilberede din kartoffelsalat. Bland to dele creme fraiche og en del mayonnaise til selve cremen. Rør de fintsnittede krydderurter og revet citronskal deri. Skær kartoflerne i skiver, snit løget fint og mos hvidløget. Bland det hele i cremen og smag til med salt og peber.

## TOMATCHUTNEY

500 gr. tomater, grofthakkede

1 løg i både

1 fed hvidløg, finthakket

1 rød chili, finthakket

1 cm ingefær, finthakket

175 gr. sukker

1,25 dl. vin eller æbleeddike

1 tsk. sennepskorn

lidt salt

Kom alle ingredienserne i en gryde, kog op ved svag varme og lad det simre i ca. 1 time uden låg. Rør indimellem og smag til. Tag gryden af varmen og hæld chutneyen på rene Atamon skyllede glas.

## SPIDSKÅLSSALAT

### Salaten

- 1/2 spidskål
- 2 gulerødder
- 1-2 æbler
- 50 g mandler
- 1/2 dl. sesamfrø

### Dressing

- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. honning
- 1,5 spsk. hvidvinseddike
- Salt og peber.

Snit spidskålen fint. Skræl gulerødder og riv dem groft. Skyl æblerne, fjern kærnehus og skær æblerne i små stykker. Hak mandlerne groft. Rist derefter mandler og sesamfrø på en tør pande. Pisk ingredienserne til dressing sammen og bland det i salaten.

## SENNEPS- / DANABLU SALATDRESSING

### (Meiers Køkken)

- 1 tsk. Dijon sennep
- 3 tsk. grov sennep
- 0,5 dl. olivenolie
- 0,5 dl. madolie
- 1 tsk. balsamico eddike
- 150 g Roquefortost
- Salt og peber

Olien tilsættes senneppeu langsomt under kraftig piskning, hvorved det hele emulgerer som mayonnaise. Eddiken tilsættes ligeledes. Smages til med salt og peber. Roquefortosten smuldres i salaten hvorefter dressing tilsættes. Det må godt være en kraftig salat da smagen af roquefortost er meget gennemtrængende.

## PANZANELLA, LASSE HJORTSHØJ

Masser af friske tomater, daggammelt brød udblødt i vineddike så det bliver lidt fugtigt. Bladselleri, Oliven, Peberfrugter og rødløg. Drys med friske basilikumblade. Skær det hele ud, vend det med det smuldrede brød og giv det en sjat vineddike mere, så det får sådan en syrlig smag. Drys med friske basilikumblade

### TOMATSALATDRESSING

1 spsk. eddike, 3 spsk. olie + 1 tsk. salt og 1-2 fed knust hvidløg. De hele rystes sammen og hældes over tomater skåret i tynde skiver.

### DIP TIL RØGEDE REJER OG RØGEDE MUSLINGER

1/2 dl. mayonnaise, 2 dl. cremefraiche, 3 fed knust hvidløg, 2 spsk. hakket krydderurter, røget paprika, salt og peber  
Alle ingredienser røres sammen og smages til med krydderierne.

### LENES PICKLES

1 l. eddike koges med 1 kg. Sukker og 1 spsk. Karry.

½ kg løg i tynde skiver

2-3 peberfrugter i strimler

Koges med i lagen i ca. 10. min. Imedens skæres 5 agurker i skiver, og lægges i glas, hvorpå der hældes eddike m.v.

### MIRIAMS PESTO

25 g pinjekerner

50 g semidried eller soltørrede tomater

60 g parmesanost

2 fed hvidlæg

2 store håndfulde frisk basilikum

1 spsk. Sød chilisauc

1 dl. Olivenolie

¼ tsk. Salt og friskkværnet peber

## RØG, PØLSEFREMSTILLING OG PÅLÆG

### SALTLAGE

Til hver liter vand bruges: 250-300 g salt. Kødstykkerne gnides først grundigt med ekstra salt. I bunden af karret drysses et lag salt. Det kød, der skal saltes længst, lægges nederst i karret. Saltlagen, der blot røres kold sammen, hældes over. Kødet skal være helt dækket, og et pres lægges på. Saltlagen kan udmærket anvendes flere gange, dog skal den have et opkog og afkøles, før den hældes over det næste hold kød. Man skal ikke samtidig lægge svinekød, oksekød og kalvekød i en fælles lage, men holde hver kødsort i hver sin krukke. Inden brugen skal det saltede kød udvandes. Vandet skiftes hyppigt, og man regner med 1 døgn udvanding, for hver måned kødet er saltet.

### SALTNING AF FLÆSKEKØD FØR RØGNINGEN

Hvor mange liter lage går der til, og hvor længe skal kødet saltes?

Skinker: 10 kg - ca. 6 liter saltlage i 4 uger, udvandes 8 timer, lufttørres 4 døgn.

Skinker: 5 kg - ca. 4- liter saltlage i 2 uger, udvandes 3 timer, lufttørres 2 døgn,

Bayonneskinke: - ca. 3 liter saltlage i 3 dage, udvandes 1 time, lufttørres 1 døgn.

Hamburgerryg: - ca. 3 liter saltlage i 2 dage, udvandes 0 timer, lufttørres 1/2 døgn.

Filet: - ca. 3 liter saltlage i 2 dage, udvandes 0 timer, lufttørres 1/2 døgn.

Kødstykker, der saltes ud over de angivne tider, udvandes 1 døgn for hver måned i saltlagen.

Frosset kød lægges direkte i saltlagen og saltes 1 – 2 dage længere.

### HJEMMERØGET BACON

Koldrøgning, som ikke må komme over 25 grader. Og det er lige, hvad der skal til, når der skal laves bacon. Enten almindeligt bacon af flæskesteg eller engelsk bacon af svinekam. Selv er jeg begyndt at skære den yderste skorpe afflasket. Jeg tørsalter selv mit flæskekød i seks dage. Jeg tager en stor bradepande og fylder den pænt op med groft salt og cirka en femtedel brun farin. Jeg kommer også frisk rosmarin i. Så vender jeg

flæskestegen eller svinekammen i blandingen og kommer det hele i en plastikpose, som jeg vakuumpakker. Du kan også bruge en frysepose og selv suge luften ud. Så skal de ligge i køleskabet i seks dage. Du vender dem morgen og aften. Efter 6 dage udvander du dem en times tid og tørrer dem af. Derefter skal kødet ligge udækket i køleskabet i et døgn. Så er du klar til selve røgningen. Hvis du ikke har en røgeovn eller kuglegrill, så kan en tom flyttekasse bruges. Stil kødet på en rist, der står på et par mursten. Under stiller du en foliebakke med røgsmuld, hvor du i den ene ende langs kanten hælder en hættelefuld sprit i og antænder. Så stiller du flyttekassen over. Husk et lille hul til aftræk. Når flammerne går ud, så ulmer bøgsmulden, Så skal kødet koldrøges i sammenlagt 24-30 timer. Ofte gør jeg det om aften til morgenstunden. Så stiller jeg det ind i køleskabet og røger det endnu en nat.



## LEVERPOSTEJ

1000 g svinelever  
500 g spæk  
1 pk. Bacon som hakkes med.  
4 mellemstore løg  
120 g mel  
4 æg  
6 tsk. salt  
2 tsk. peber  
1 tsk. allehånde  
8 dl. mælk

Lever, spæk, bacon og løg hakkes 2 gange igennem kødhakkeren. Det øvrige røres i og levermassen hældes i en smurt form eller ovnfast fad. Bages ca. 45 minutter ved 180 gr. Vandbad er ikke nødvendigt.

## KÅLPØLSER

1 kg ureelt kød. Jeg bruger nakkekød.  
15 g Nitritsalt  
3 g Bindemiddel (Plastal)  
5 g Peber  
0,5 g Allehånde  
0,5 g Koriander  
1 tsk. sukker

Stoppes i medistertarme og tørrer i ca. 1 døgn før røgning. Røges i 12 timer – De første 2 timer ved 30-40 gr. Ellers almindelig koldrøgning. Når de skal bruges lægges de i kogende vand. Slukkes for gryden (koges ikke) i ca. 20 minutter. Tarmforbrug 1 m pr. kg. kød.

## LEVERPØLSE

50 % lever og 50 % spæk  
Derefter pr. kg. Masse:  
20 g salt  
5 g peber  
1 g allehånde

Salt og krydderier blandet i før det hakkes. Røres godt og fyldes i kogetarme. Koges ved 80 gr. Ca. 1,5 time. Vandet skal være varmt inden pølserne lægges i. Brug termometer. Koges til en centertemperatur på 74 gr. Prøv forsigtigt med termometer i enden på pølsen. Må ikke prikkes, så løber fedtet ud. Afkøles godt, først i koldt vand. Koldrøges 1,5 til 2 døgn.

## VARMRØGET SVINEMØRBRAD

Et stk. svinemørbrad renses for fedt, sener og bi-mørbrad. Den kommer herefter i saltlage. Jeg bruger 120 g salt pr. liter vand – men det kan man justere som man vil, alt efter hvor salt man vil ha' den. Mørbraden ligger i saltlage i et døgn. Tages herefter op og skylles grundigt under rindende vand og tørres godt. Lægges nu i køleskab for tørring/modning 2 – 3 døgn, alt efter tykkelse – den skal føles godt tør. Så er det røgetid. Fyr din røgeovn op til 60 – 65 gr. Sørg for god røgtæthed, og hæng så mørbraden ind. I min røgeovn skal den nu røges i ca. 3 timer – velbekomme.

Tilføjelse: samme saltning og tørring kan du bruge til koldrøget mørbrad: Der røger du bare i ca. 30 timer ved temperatur under 25 grader.

## KOLDRØGET MØRBRAD

Ingredienser:

En svinemørbrad på 500-600 gram.

4 spsk. Kikkoman Soya.

4 spsk. Ketjap Manis Soya (fra Conimex) Dette er en indonesisk sød, tyktflydende, aromatisk Soya.

2 teskefulde fint revet ingefærrod.

1 fed knust hvidløg.

1 spsk. salt

Tilberedning:

Afpuds mørbraden for fedt og sener og kom den i frostpose sammen med marinaden bestående af soja, frisk revet ingefær, knust hvidløg og lidt olie som er sammenpisket. Sug luften ud af posen og bind en knude. Lad mørbraden ligge i mindst 24 timer gerne mere. Efter den er hængt op og dryppet af, er den klar til koldrøgning i 36 timer.

## RØGEDE BLÅMUSLINGER

Blåmuslingerne vaskes under kold vand med en grydesvamp (er de åbne eller maste bør de kasseres). Derefter varmrøges de ved ca. 90 grader i 10 minutter og derefter i ca. 20 minutter ved ca. 60 grader. Vi har også gode erfaringer med at dampe muslinger først i en gryde bagefter give dem ca. 20 minutters røgning ved 60 grader.

## RØGET HELT

Tørsaltning i 6 timer og udvanding i 10 minutter. Tørring i flueskab i 3 timer og røgning i 10 minutter ved 80 grader og derefter 60-90 minutter ved 50-60 grader.

## RYGEOST

Græsk yoghurt tilsættes salt og lidt sukker. Puttes i dørslag og drysses med kommen. Ryges derefter ved koldrøgning i 6-8 timer.

## MEDISTERPØLSE

1500 g magert flæskekød hakkes 3 gange med 500 g fedt. Æltes grundigt med 5 dl kold muggisuppe. Tilsættes 6 tsk. salt, 3 tsk. peber, 1 tsk. nelliker og 1 tsk. revet muskat. Farsen stoppes ikke for fast i smalle svinetarme.

## VARM RØGEDE REJER

Hele skalrejer lægges i saltlage i 3 min. og røges i ca. 30 min. ved ca. 60 grader.

Saltlage til rejer:

150 gram salt og 15 gram sukker pr. liter vand. Lagen koges op og afkøles.

## SALTEDE, RISTEDE OG RØGEDE MANDLER

500 gram mandler kommes i ca. 8 dl kogende vand, som er blandet med ca. 3/4 dl salt. Mandlerne ligger i lagen 20 minutter. Vandet hældes fra og 2 spsk. fint salt drysses over mandlerne. Derefter hældes ca. 1/3 dl rapsolie over og olie og mandler blandes godt med mandlerne. Mandlerne drysses ud på et stykke bagepapir, som ligger på en bagerist og de bages med varmluft ved 100 grader i ca. 2 timer. Til sidst røges mandlerne i 10-30 minutter afhængig af ønsket røgsmag.

## SURRIB

1,5 kg nakkekam

¾ liter eddike

¾ liter vand

3 laurbærblade

3 skalotteløg

12 hele peberkorn

1 stor kvist timian

1 dusk persille

7 blade husblas

Pynt:

Løg og timian

Skær kødet i skiver på 1 cm tykkelse. Bland alle ingredienserne til kogelagen i en gryde, og lad det koge op. Læg kødet i gryden. Skum omhyggeligt. Lad kødet småkoge, indtil d i 35-45 minutter. Tag forsigtigt kødskiverne op med en hulske og læg dem på et aflangt, halvdybt fad. Indkog kogelagen og si den gennem et kaffefilter. Afmål ca. ¾ liter. Opløs den udblødte husblas heri og rør indtil husblassen er helt smeltet. Læg ringe af rå løg og timiankviste på kødet. Hæld kogelagen forsigtigt over kødet. Stil koldt. Ikke i køleskabet før det er afkølet.

## SOLÆG, SOLEIER ELLER SALTÆG

15 æg

Skalotteløg-pille fra ca. 150 gr løg

Salt, peber og olie, eddike

Æggene koges i 20 minutter med skalotteløg-pille. Derved får skallerne en smuk gyldenbrun farve. Æggene lægges i saltlage, der skal være så stærk, at den kan bære æggene oppe. Æggene kan holde sig i 2-3 uger i lagen. Hver person piller sit æg, skærer det igennem, løfter blommen og drysser med salt, peber, olie og eddike – eventuelt sennep i blommeskallet. Blommen lægges på plads igen og ægget spises i to mundfulde.

## DRINKS

### MOSCOV MULE

½ Lime presses og skallen sættes på kanten af glasset

Fyld glasset halvt op med isterninger

Tilsæt 90 cl. Vodka og top op

med 150 cl. Gingerbeer

### MARTINI FIERO & TONIC

50% Martini Fiero

50% Tonic Water

1 skive appelsin

Isterninger

### YELLOW BIRD

3 cl / 30 ml Lys rom

1,5 cl /15 ml Cointreau

1,5 cl /15 ml Galliano

Top op med appelsinjuice

Isterninger, pynt limeskiver

### GIN HASS

4 cl. / 40 ml Gin

2 cl. / 20 ml Mangosirup

10 cl / 1 dl Lemon sodavand

Isterninger pynt limeskiver

### GIN MAGIC

Fyld dit yndlingsglas med masser af is.

Fyld en god sjat gin i glasset, 4 cl. er et godt udgangspunkt.

Top op med 4-5 cl. Tonicwater og 4-5 cl. Lemon Tonic.

Tilføj en skive citron.

## DIVERSE

### BRÆNDTE MANDLER

- 100 gr. Mandler
- 100 gr. Sukker
- 1 dl. Vand
- ½ tsk. Eddike
- 1 tsk. Smør

Bland alle ingredienser. Kog det til vandet er fordampet. Tilsæt 1 tsk. Smør og rør hele tiden til sukkeret er lysebrunt. Kog sukkermassen videre til massen ligner karamel. Hæld det hele ud på bagepapir og spred mandlerne med et par gafler før sukkeret stivner.

### TRYLLEDEJ

- 4 kopper mel
  - 1 kop salt
  - 1,5 kop vand
- Bages ved 180 gr. i 1-2 timer

### AMERIKANSK DRØM (SLANKEKUR)

1. dag: ·Alt slags frugt (- bananer) så meget man orker.
2. dag: Alle slags grøntsager, samt en stor bagt kartoffel med smør (- majs og tørrede bønner).
3. dag: Frugt og grøntsager (- majs, tørrede bønner, kartofler og bananer).
4. dag: Op til otte bananer og 2 1/4 dl. skummetmælk.
5. dag: Bøf med tomater. Bøffen tilberedes med lyst og smag. Spis så meget du vil/kan. Hvis du spiser seks tomater, skal du drikke otte glas vand.
6. dag: Bøf og grøntsager (- majs, tørrede bønner og kartofler).
7. dag: Brune ris og grøntsager samt usødet juice.

Desuden al den suppe du orker at spise, jo mere man spiser, des mere taber man sig.

Opskrift: Tab mellem 4 og 7 kg på 7 dage. 1 hvidkålshoved eller spidskål, 2 løg, 2 grønne peber, 1 bladselleri, 2 ds. flåede tomater, 2 pk. Lipton løgsuppemix (eller vegetarisk bouillon).

Hak grøntsagerne meget fint. Kog det hele i 10 min. Grøntsagerne skal være helt dækket af vand. Lad det simre til grøntsagerne er møre. Bemærk: du må drikke al den vand, diætsodavand, the og usødet kaffe, du ønsker. Ingen salt på maden. Grøntsagerne må være rå eller kogt efter ønske. Hvis slankekuren skal virke, er det ikke tilladt at bytte om eller udskifte ovennævnte ting. Hemmeligheden ved diæten er, at den mad, der spises, kræver flere kalorier at forbrænde, end den indeholder. Syv-dags kuren kan bruges lige så tit, du har lyst og behov. Du behøver ikke være bange for at føle dig dårlig tilpas eller træt. Faktisk vil kuren rense dit system for urenheder og få dig til at føle dig godt tilpas. Ovennævnte slankekur virker med garanti, hvis den overholdes, du taber dig mellem 4 og 7 kg på 7 dage. Husk at drikke så meget du orker.