

Syltede rødløg

4 rødløg
4 dl æblecidereddike
1 dl vand
1 dl sukker
1 tsk peberkorn



Fremgangsmåde

Skær løgene i tynde ringe og kom dem i et rent skoldet patentglas. Kog eddike, vand og sukker op i en gryde sammen med peberkorn og eventuelt krydderier til sukkerkornene er smeltet.

Hæld den kogende varme eddikeblanding over løgene, luk glasset og opbevar køligt.

Rådyrleverpostej

Ingredienser

1000 g dyrelever
500 g svinelever
1000 g fersk spæk
4 løg
150 g smør
150 g (1¼ dl) hvedemel
1L mælk
4 æg
salt og peber
2 tsk stødte nelliker

Hvis "farsen" er for tynd, tilsæt kolde kogte kartofler



Tilberedning

1. Hak dyrelever og svinelever i kød maskinen sammen med spæk og løg
2. Smelt smørret i en gryde og rør det sammen med melet. Spæd med mælken lidt ad gangen. Lad det koge igennem nogle minutter og tag så gryden fra varmen. Rør lever-spækmassen i den afsvaledede opbagning.
3. Rør æggene i og krydr med salt, peber og stødte nelliker.
4. Hæld levermassen i forme og bag den i vandbad ved 175 °C i 1¼ time.
5. Server dyreleverpostejen med rødløg/bacon/salt/peber, hertil hjemmelavet franskbrød.

Gammel dags franskbrød

Ingredienser

1 brød

500 g Amo Hvedemel

25 g blødt smør

25 g gær

2½ - 3 dl mælk

1 tsk. salt

1 tsk. sukker

Pensling:

Mælk eller vand



1. Lun mælken til den er håndvarm (ca. 37°) og opløs gæren heri. Gæren må ikke lunes med. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt.

2. Lad dejen hæve, tildækket og lunt, ca. 20 minutter til dobbelt størrelse.

3. Slå dejen sammen og form en kugle der hviler tildækket på køkkenbordet i 2-3 minutter.

4. Tænd ovnen på 200°C

5. Slå dejkuglen flad og form et brød. Sæt brødet på en bageplade eller i en bageform med sammenføjningen nedad. Lad brødet efterhæve ca. 30 minutter.

6. Rids brødet med en skarp kniv og pensl det med mælk eller vand. Sæt brødet nederst i den varme ovn og bag det 25-30 minutter.

Tyttebærskum

Tyttebærskum:

4½ dl piskefløde

4 spsk tyttebærsyltetøj

Pisk fløden til skum, og bland det med tyttebærsyltetøj

Anret de syltede pærer med tyttebærskum



Bagte gulerødder men honning

Ingredienser

til 16 personer

- 1600 g gulerødder
- 2 ²/₃ spsk honning
- 4 spsk olie
- 2 ²/₃ tsk. timian (tørret)
- salt
- Peber



Sådan laver du glaserede gulerødder i ovnen

1. Forvarm ovnen til 210 grader varmluft.
2. Skræl gulerødderne. Skær dem igennem på langs og evt. også i mindre mundrette stykker, hvis du bruger store gulerødder. Bruger du små tynde gulerødder, kan du bare lade dem være hele.
3. Rør honning og olien sammen. Tilsæt tørret timian
4. Vend gulerødder og olie sammen, og krydr med salt og peber.
5. Beklæd en bageplade med bagepapir, og spred gulerødderne ud herpå.
6. Bag dem i ca. 20 minutter ved 210 grader varmluft, til de er møre og gyldne. Vend gerne rundt i dem 1-2 gange undervejs, så de bliver jævnt glaserede i ovnen

Bønner med bacon og hvidløg

900 g frosne grønne bønner

1 kg bacontern

9 fed hvidløg

FREMGANGSMÅDE

Steg baconen sprød i en gryde

Hæld de frosne bønner i gryden og rør rundt ved lav varme, skær evt. bønner i 3-5 cm. stykker

Når bønnerne er tøet op, presses hvidløg ned i gryden.

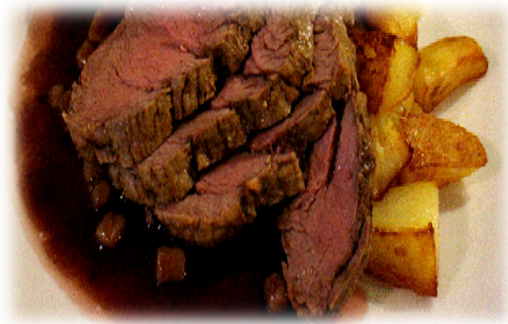
Lad det stå et par minutter og server



Dyrebov, stegt:

Ingredienser til

1 dyrebov
50 g smør
6 enebær
salt og peber
3 dl (vildt)bouillon eller delvis rødvin



Sauce:

3 dl stegesky
1 dl (vildt) bouillon eller vand
½ dl portvin
Maizena til at jævne sovsen
salt og peber

Sådan laves dyreboven

Gnid den med salt og peber og knust enebær.

2. Smelt smørret i en stor stegegryde og brun boven på alle sider.
Kog gryden af med lidt bouillon eller vin.

3. Læg boven på ovnrysten over bradepanden.
Hæld grydeafkoget ved, og suppler med lidt bouillon eller vin.

4. Sæt stegen i en 180 °C varm ovn og lad den stege i 1¼ time.
Se til, at der er rigelig væske under hele stegetiden, ellers bliver kødet tørt.

5. Tag boven ud af ovnen.
Pak folie eller fedtskyende papir om den og dæk den med et viskestykke.
Lad den hvile mindst 10 min, før der skæres af den, så når varmen at fordele sig ensartet i kødet og saften bliver hvor den skal.

Sauce:

6. Si stege skyen ned i en gryde, suppler med den ene dl (vildt)bouillon eller vand, tilsæt portvin, og lad det koge for ret god varme uden låg, til alkoholen er fordampet og vinsmagen koncentreret. Det varer 3-4 min.

7. jævnsaucen med maizena.
Lad den atter koge op, smag til med salt og peber og kog den nogle min.

Anretning:

8. Fjern snor.
Skær ikke for tynde skiver af stegen,
Server saucen og tilbehør dertil.

Ovn kartofler:

Ca. v. 5 personer

Ingredienser

1-1½ kg kartofler skrællede
3-4 spsk olie raps/solsikkeolie
1-2 tsk groft salt
evt. krydderurter som: timian,



Sådan gør du

Skræl kartoflerne og dup dem helt tørre. Skær kartoflerne ud i både og hæld dem i en plastpose. Tilsæt olie og ryst nu posen, så olien fordeles godt.

Kartoffelbåde i ovn - sprøde ovnbagte kartofler

Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir. De må ikke ligge i lag. Drys med salt. Steg nu kartoflerne ca. 35-40 min. v. 200 grader

Vend dem undervejs. De er færdige, når de er sprøde og gyldenbrune.

Kartoffelbåde i ovn - sprøde ovnbagte kartofler

Kartoflerne bliver sprødest, hvis du vender dem nogle gange undervejs.

Tilberedningstiden afhænger af kartoffelbådenes størrelse.

Drys evt. med ekstra groft salt før servering

Kartoffelbåde i ovn - sprøde ovnbagte kartofler

Noter

Fastelavnsboller gærdej

16 stk.
1 DL MÆLK
25G GÆR
125G BLØDT SMØR
1 ÆG
4 SPSK SUKKER
350G MEL
½ TSK GROFT SALT

VANILJECREME

2 DL MÆLK
1 ÆG
2 SPSK SUKKER
1 SPSK MEL
1 TSK VANILJESUKKER

MARCIPANREMONCE

100G BLØDT SMØR
100G SUKKER
100G MARCIPAN



DEJ

1. LUN MÆLKEN I EN GRYPPE, TIL DEN ER LILLEFINGERVARM. HÆLD DEN I EN SKÅL OG RØR GÆREN UD HERI.
2. TILSÆT DE ØVRIGE INGREDIENSER. SLÅ DEJEN GODT SAMMEN.
3. DÆK SKÅLEN MED FX ET LÅG OG STIL DEJEN TILHÆVNING ET LUNT STED I CA. 1 TIME.
4. **VANILJECREME**

1. PISK MÆLK OG ÆG LET SAMMEN I EN TYKBUNDET GRYPPE. PISK SUKKER, MEL OG VANILJESUKKER I GRYPPEN
2. BRING BLANDINGEN I KOG UNDER PISKNING OG KOG CREMEN VED JÆVN VARME, STADIG UNDER OMRØRING, I CA. 3 MIN.
3. HÆLD CREMEN I EN SKÅL OG DÆK DEN MED FILM HELT NEDE VED CREMEN, SÅ DEN IKKE DANNER SKIND. LAD CREMEN KØLE AF

MARCIPANREMONCE

1. RØR SMØR, SUKKER OG MARCIPAN SAMMEN TIL EN ENSARTETREMONCE.

FASTELAVNSBOLLER FORTSAT

1. DRYK LIDT MEL PÅ KØKKENBODET. RUL DEJEN UD TIL EN FIRKANTET PLADE PÅ STØRRELSE MED EN BAGEPLADE. SKÆR DEJPLADEN IGENNEM, SÅ DER BLIVER 16 FIRKANTER.
2. FORDEL CA. 1 SPSK VANILJECREME OG CA. 1 TSK MARCIPANREMONCE PÅ HVER FIRKANT

3. SAML DEJEN OM FYLDET TIL SMÅ PAKKER OG KLEM SAMMENFØJNINGERNE GODT SAMMEN, SÅ FYLDET IKKE KAN LØBE UD. FORM PAKKERNE TIL BOLLER OG STIL DEMMED SAMMENFØJNINGERNE NEDAD PÅ EN PLADE MED BAGEPAPIR.
4. LAD BOLLERNE EFTERHÆVE TILDÆKKET I CA. 45 MIN.
5. PENSL BOLLERNE MED ÆG OG BAG DEM 12 MIN. VED 200G. LAD DEM KØLE AF PÅ EN BAGERIST.
6. KOM GLASUR PÅ FASTELAVNSBOLLERNE, OG SERVER DEM.

VANDBAKKELSER

16 STK
7.5 DL VAND
375G SMØR
375G MEL
9 STOR ÆG



1. KOM VAND OG SMØR I EN GRYDE OG KOG DET OP. NÅR DET KOGER, SIGTER DU HURTIGT MELET NED I GRYDEN. PÅ DEN MÅDE UNDGÅR UD KLUMPER I DEJEN.
2. PISK DET HURTIGT SAMMEN MENS GRYDEN STADIG STÅR PÅ KOGEPLADEN, OG TAG SÅ GRYDEN AF.
3. LAD NU DEJEN KØLE AF I 15 MINUTTER.
4. PISK SÅ ET ÆG I DEJEN ET AD GANGEN, SÅ DU FÅR EN LET OG GLAT VANDBAKKELSESDJ, DER DOG HELLER IKKE MÅ VÆRE FOR TYND. MEN DENNE OPSKRIFT PLEJER AT PASSE HELT PRÆCIST. BRUG GERNE ELPISKER.
5. NU KAN DU SÅ PUTTE DIN DEJ TIL VANDBAKKELSE OVER I EN SPRØJTEPOSE.
6. TÆND OVNEN PÅ 200 GRADER, OG LÆG ET STYKKE BAGEPAPIR PÅ EN BAGEPLADE. SPRØJT SÅ SMÅ LÆKRE VANDBAKKELSER, SOM DU SÅ KAN FYLDE MED EN LÆKKER FLØDECREME.
7. HUSK AT HOLDE GOD AFSTAND, DA VANDBAKKELSER HÆVER RIGTIG MEGET UNDER BAGNING. DU SKAL REGNE MED, AT DE VOKSER UD TIL DOBBELT STØRRELSE PÅ ALLE LED. MINDST.
8. BAGETIDEN AF VANDBAKKELSESDJ CIRKA 30 MINUTTER.
9. DIN VANDBAKKELSE ER FÆRDIG, NÅR DEN ER FLOT OG GYLDEN. DE MÅ IKKE BLIVE FOR MØRK
- 10. IKKE ÅBENE LÅGEN FØR EFTER 25 MIN**

Vaniljecreme

1 tsk vaniljesukker
2 spkssukker
1 æg
1½ spks majsstivelse
2½ dl mælk

Hindbærflødeskum

125 g hindbær, frosne

30 g flormelis
2,50 dl piskefløde

Vaniljecreme

Rør vaniljesukker, sukker, æg og majsstivelse godt sammen i en gryde. Pisk mælken i og varm langsomt op til kogepunktet under konstant omrøring til det tykner og bliver en lækker tyk vaniljecreme. Hæld vaniljecremen i en skål, læg husholdningsfilm over overfladen og stil i køleskabet til cremen er helt kold.

Hindbærflødeskum

Kom hindbær i en lille kasserolle og lad dem tømme op ved lav varme. Giv dem et kort opkog under omrøring på 1-2 minutter, når de er tømme op. Der skal ikke tilsættes vand, de skal blot koge i egen saft. Lad hindbærene køle af.

Pisk flødeskum til en letpisket skum, tilsæt afkølede hindbær og flormelis og pisk til en luftig skum,

Fyld vandbakkelse

Skær vandbakkelse op, og fyld en god spsk vaniljecreme i hver bund.

Kom hindbærflødeskum i en sprøjtepose med stjernetylle og sprøjt flødeskum i hver vandbakkelse. Læg overdelen på, og drys med lidt flormelis inden servering.