Forord

At vejen til en mands hjerte går gennem maven, var der ingen tvivl om i Mors hjerte.
Vi tror nu, at hun har anlagt en motorvej til mange menneskers hjerter, ikke blot til mænd, men til alle dem der har smagt hendes mad, og det har været mange.

Det, at lave mad var en stor glæde for Mor, men en endnu større glæde var det for hende, at kunne dele maden med andre. Det har Mor fået ind med modermælken, som hun jo skulle dele med sin tvillingesøster Ellen.

I tidens løb har Mor delt sin mad med et utal af glade og mætte gæster. Et lille let måltid bestod ofte både af forret, hovedret, dessert og gerne en lille kage til kaffen, for man skulle jo ikke gå sulten hjem - om det tog Mor fem minutter i køkkenet eller en hel dag, det betød ikke noget. Mor elskede, at gøre andre mennesker glade og hendes middel var hendes mad. Mor delte også hjertens gerne sin madlavningskunst med andre. Både som lærer på aftenskolen, hvor Mor underviste mænd i finere madlavning, og på Kildegaard Gymnasium, hvor hun gik under navnet Fru Kaae. Dette har inspireret mange unge mennesker til at gå kokkens vej, men mest af alt har Mor givet dem en utrolig glæde ved at lave mad.

Mor nøjedes ikke blot med at kopiere, hvad andre havde skrevet af opskrifter, men kreerede et utal af nye og spændende opskrifter, som vi ofte var prøveklude på. Nogle var velsmagende, andre knap så velsmagende, og så blev de rettet til. Det er i tidens løb blevet til rigtig, rigtig mange opskrifter, som Mor har skrevet. Knap 100 har hun skrevet ind på computeren, men over 900 sirligt håndskrevne opskrifter ligger og venter på at blive sorteret i forretter, hovedretter og desserter.

Så derfor er det os en stor glæde, at kunne give jer denne smagsprøve på knap 100 af Mors opskrifter, som en appetitvækker på den bog, som vi i Mors ånd vil udgive med alle hendes 1000 opskrifter.

Vi håber I vil bruge den og med glæde dele maden med andre.

I kærlighed til Mor, som har lært os, at lave mad med hjertet.

Niels og Charlotte

Indholdsfortegnelse:

Forret	**Side**	**3**
Hovedretter	**Side**	**7**
Desserter	**Side**	**16**
Bagning	**Side**	**25**
Supper	**Side**	**49**
Fiskeretter	**Side**	**52**
Vegetarretter	**Side**	**54**
Grøntsager	**Side**	**56**
Ost	**Side**	**66**
Konfekt	**Side**	**67**
Diverse	**Side**	**68**
Syltning	**Side**	**70**
Opskrifter på Engelsk – Diverse	**Side**	**81**
Dressing	**Side**	**88**
Pålæg	**Side**	**90**

FORETTER

Kyllingeleverpaté med portvinssky

1 pk kyllingelever (300 gr.)
1 finthakket skalotteløg
25 gr. + 35 gr. Smør
¼ ts timian
1-2 ss portvin
salt og peber efter smag
25 gr. hakkede pistacienødder

Rist lever og løg i 25 gr. smør i ca. 3 min.
Leverne skal være rosa indvendig.
Afkøl lidt og blend i foodprocessor med
resterende smør og timian.
Smag til med portvin, salt og peber.
Bland de hakkede pistacienødder i.

Hældes i et fad og garneres med portvins-sky,
når den er afkølet.

Portvins-sky

1dl portvin
5 gr. skypulver

Portvin bringes i kog, hvorefter skypulver tilsættes.
Piskes godt igennem under kog i ½ min.
Hældes gennem en sigte og afkøles til håndvarmt.

Hældes forsigtigt over kyllingepatéen, som derefter
sættes i køleskab.

Flûtes og serveres til.

Rejemousse

200 g rejer knuges fri for væde og blendes
½ liter crème fraîche vendes forsigtigt i sammen med klippet dild
6 –8 blade udblødt husblas smeltes og tilsættes

Denne rejemousse er meget velegnet til fyld i minikrystader eller kanapeer
Laves samme dag, den skal bruges

Tunmoussé

1 dåse tun i vand elle olie
5 blade husblas
100 g mayonnaise
150 g creme fraiché (18% eller 9%)
1 tsk karry
¼ liter piskefløde
saft af 1 citron
2 hakkede hårdkogte æg

Pynt
strimlet salat
rejer/crabfish
tomat og citronskiver

Hæld vand eller olie fra tunen, som piskes med en håndmixer.
Husblas udblødes i koldt vand i 5 min.
Tunen blandes med mayonnaise, creme fraiché og karry.
Fløden piskes til skum.
Husblassen smeltes i vandbad og tilsættes saften af 1 citron.
Hældes i tunblandingen.
2 hakkede hårdkogte æg kommes i.
Flødeskummet vendes forsigtigt i.
Smag herefter GODT til med ekstra citronsaft, karry, salt og peber.
Hældes i randform og stilles i køleskab i 4 timer.

Vendes ved anretningen ud på et fad.
Pyntes med strimlet salat, rejer/crabfish tomat- og citronskiver.

Flûtes serveres til.

Tunfiskemousse (8 – 10 personer)

2 ds. tun naturel á 200 g
200 g blødt smør
1 dl creme fraiche 18%
1-2 ts citronsaft
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Tilbehør:
brøndkarse
flûte

Hæld olien fra tunfisken.
Mos tunfisken i en skål med elpisker eller gaffel.
Tilsæt smør, creme fraiche, citronsaft og krydderier
Rør det hele sammen og smag moussen til
Fyld moussen i en postejform eller skål
Stil den tildækket i køleskab mindst ½ dag

Tips: Moussen kan også anrettes portionsvis med salatblade, citronbåde og brøndkarse

HOVEDRETTER

Frikadeller

500 g hakket kalv og flæskekød
25 g mel eller rasp eller havregryn
1 groftrevet løg
ca. 2 dl mælk eller mineralvand
2 æg
2 ts salt
¼ ts peber

Alle ingredienserne findeles i food-processoren, smages til og steges herefter i halvt smør/olie på en pande. Hvis det skal være mini-frikadeller bruges en teske til at forme dem med. Denne portion
giver ca. 50 små frikadeller.

Koteletter med abrikoser

4-6 svinekoteletter
1 stort løg
1 fennikel
30 g smør
1½dl hvidvin
1½dl piskefløde
10-12 tørrede abrikoser (skal ikke lægges i blød før brug)
salt og peber

Koteletterne bankes let, hvorefter de brunes ½min. på panden i smør, lægges i et ildfast fad.

Løg og fennikel skæres i grove stykker og svitses i smørret på panden, som herefter koges af med hvidvin og piskefløde.
Smages til med salt og peber.

Dette hældes over koteletterne, hvorefter abrikoserne lægges øverst.

Fadet sættes herefter tildækket i ovnen ven 200º i ¾ time.

Serveres med løse kogte ris eller kartofler til.

Grøn salat serveres til.

Lammekølle med kartoffelgratin (6 pers.)

1 lammekølle på ca. 1 ½ kg
5 fed hvidløg
1 kvist frisk timian
2 knsp friskkværnet sort peber
saften af 1 citron
4 ss olie
750 g courgetter
2 løg
750 g kartofler
1 ts salt
50 g friskreven emmentalerost
1 dl crème fraîche
1 bdt frisk basilikum

De 4 hvidløgsfed pilles og skæres i tynde splinter. Lammekøllen forsynes med små snit jævnt fordelt over det hele, og hvidløgssplinterne stoppes i.. Køllen gnides med en blanding af hakket timian, peber, citronsaft og 2 ss olie og marineres tildækket i 12 timer.

Ovnen tændes og varmes op til 180° .

Courgetterne skylles og tørres af, løgene pilles, kartoflerne skrælles og alle grønsagerne skæres i skiver.

Den marinerede lammekølle gnides med salt over det hele og brunes 10 min. i resten af olien på en stegepande eller i en gryde. Køllen lægges i et ovnfast fad eller bradepande, grønsagsskiverne fordeles omkring kødet, og fadet sættes i ovnen på nederste rille i 1 ½ time.

Når der er gået 1 time drysses den revne ost over grønsagerne.

Crème fraîchen pureres i en mixer med det sidste pillede hvidløgsfed, den skyllede basilikum, lidt salt og peber og serveres separat til køllen.

Stegt lammekølle (6 pers)

1 lammekølle på ca. 1½ kg
4 fed hvidløg
3 kviste frisk timian
friskkværnet sort peber
saften af 1 citron
4 spsk olie

Hvidløgsfed pilles og skæres i tynde splinter. Lammekøllen forsynes med små snit fordelt over det hele, og hvidløgssplinterne stoppes i. Køllen gnides med en blanding af hakket timian, peber, citronsaft og olie og marineres tildækket i 12 timer.

Ovnen tændes og opvarmes til 225 grader. Den marinerede lammekølle gnides med salt over det hele og brunes 15 min. på hver side i bradepanden. Læg sølvpapir i bunden, så er den nemmere at rengøre bagefter. Efter bruningen skrues ned til 175 grader og samtidig hældes ca. 2 dl rødvin over køllen samt 2 dl vand. Herefter steges den videre i 1 time.

Lammekøllen tages ud og skal hvile ½ time inden den skæres for. Skyen hældes fra og bruges til sauce tilsat piskefløde.

Hvidløgsflødekartofler med courgetter

1 kg kartofler
500 g. courgetter
2 ts salt
2 fed knust hvidløg
3 dl piskefløde
100 g revet emmentalerost.

Kartoflerne skrælles, Courgetterne skylles og tørres af. Grønsagerne skæres i tynde skiver (evt. på foodprocessor). Blandes med salt og hvidløg og kommes i et ildfast fad. Fløden hældes på og fadet sættes i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time. De sidste 15 min. drysses osten på og derefter gratineres der ved 225 grader.

Stegt Dyreryg

1 1½ kg dyreryg
salt og peber
100 g røget spæk
smørklatter

Sauce:
40 g smør
4 ss mel
5 dl mælk
kulør

1-1½ dl piskefløde
salt og peber
1-2 ss ribsgelé

Læg dyreryggen på risten over bradepanden, krydr med salt og peber, læg tynde skiver spæk over og fordel smørklatter øverst.
Brun dyreryggen i ovnen ved 250º i 10 – 15 min.

Sauce:
Smelt smørret i en gryde, rør melet i, og tilsæt mælken lidt efter lidt, lad den småkoge et par min. og kom kulør i.

Hæld saucen over dyreryggen, når den er brunet, dæmp varmen til 160º og steg ryggen færdig ca. ¾ time. Dryp ryggen jævnligt med saucen under stegningen.

Tag dyreryggen ud efter endt stegetid og lad den hvile 20 min.

Hæld saucen fra bradepanden i en gryde, til sæt piskefløden og lad den koge igennem. Smag til med salt, peber og gelé.

Ved anretningen fjernes spækket. Skær fileten fra benet med en skarp kniv. Begynd langs rygraden og skær udefter under fileten så tæt på benet som muligt. Skær fileten i tynde skiver. Læg skiverne tilbage "på plads" og servér dyreryggen, så den ser hel ud.

Serveres med hvide kartofler, brune kartofler og saucen til. Samt ribs- eller rønnebærgelé.

Stuffing til Kalkun, And eller Gås

1 stort formbrød (2-3 dage gammelt)
ca. ½ ts hvid peber
ca. 1½ ts salt
1 stort hakket løg
½ ts salvie
150 g smør
knapt 2 dl vand
2 hele æg
200 g leverpølse

Brødets krumme smuldres med en gaffel. Skorpen bruges ikke.
Tilsæt krydderierne og det finthakkede løg.
Vandet bringes i kog og smørret smeltes heri.
Blandes derefter med brødet.
Æggene piskes sammen og tilsættes.
Leverpølsen blandes i.
Smag blandingen til, tilsæt evt. mere krydderi, dog må salviesmagen ikke være for stærk.
Blandingen fyldes i kalkun, and eller gås, som derefter steges.

Evt. kan stuffingen steges for sig selv i et smurt ildfast fad, i ca. ½ time ved 200º.

Taiwan mørbrad (4-6 pers)

1-2 svinemørbrad (eller 6-8 svinekoteletter)

Marinade:
4 ss kinesisk soya
1½ ss puddersukker
2½ ss olie
4 ss ananassaft
2 ts stødt ingefær
2 ts karry

2½ dl piskefløde
Syltet rød peber

Mørbraden gøres i stand og gnides med karry og ingefær, hvorefter den lægges i marinaden 1 times tid eller gerne fra aften til morgen. Brunes derefter på en tør pande ca. ½ min på hver side. Lægges i et gratinfad. Heri fordeles strimler af syltet rød peber. Kog panden af med marinaden og piskefløden og hæld det i fadet, som dækkes med låg eller folie. Dette kan forberedes om formiddagen.

Fadet sættes i ovnen ½ time ved 190 gr. inden middagen + tid til at kødet hviler i 10 min. inden det skæres i skiver ved anretningen.

Krydret ris

1 stort løg hakkes groft
3 ss olie
2 stilke blegselleri snittet fint
1 ts sambal oelek (ostindisk krydderi - fås i alle store supermarkeder)
1-2 fed knust hvidløg
½ ts stødt timian
1½ dl bouillon (vand og bouillonterning)

Løget svitses i olie i en gryde. (Må ikke blive brunt). Blegselleri tilsættes. Dernæst sambal oelek, hvidløg, timian og bouillon. Koges igennem og står til senere.

200 gr. løse kogte ris.

Inden serveringen opvarmes bouillonblandingen og blandes med de løse kogte ris, som pyntes med ananastykkerne, der er ristet på en pande eller varmet i mikrobølgeovnen
Desserter

DESSERTER

Crepes Suzette (ca. 35 stk. små pandekager)

5 æg
50 g sukker
¼ ts salt
125 g mel
skal af ½ citron (revet)
125 g koghed smør
½ liter fløde 13%

Æg, sukker, salt og mel røres sammen.
Reven citronskal tilsættes.
Det kogende smør kommes i og derefter fløden.
Dejen hviler lidt, hvorefter pandekagerne bages på en lille pande.
Ingen fedtstof på panden, (der er smør i dejen).

Følgende sovs laves og pandekagerne vendes heri:

100 g smør
50 g sukker
Reven skal af 1 appelsin og 1 citron
Saft af 1 appelsin og 1 citron
50 g knuste ristede hasselnødder
Cognac – Brun Heering eller Grand Manier til flambering

Smør smeltes på en pande, sukker kommes i og smeltes,
Appelsin- og citronsaft + skal fra begge dele tilsættes samt
de knuste, ristede nødder.

Pandekagerne, der er foldet sammen 2 gange vendes heri.
Når alt er meget varmt hældes cognac eller lign. over og
de flammes af.

Serveres straks.

Fragilité

4 æggehvider
180 g sukker
50 g smuttede finthakkede mandler

Æggehviderne piskes meget stive.
2 ss af sukkeret kommes i.
Pisk videre lidt længere.
Vend forsigtigt resten af sukkeret i tillige med de finthakkede mandler.
Smøres ud i 2 cirkler på bagepapir.

Bages i en 125° varm ovn i ca. 1 time.
Afkøles, hvorefter de forsigtigt løsnes fra bagepapiret.

Creme:
2 ss sukker
2 æggeblommer
1 ss maizena
1 ts pulverkaffe
1 ts vanilla
2 dl mælk

50 g smør
2 dl piskefløde
Sigtet flormelis

Æggeblommer og sukker piskes til æggesnaps i en skål.
Æggesnapsen kommes i en gryde.
Tilsæt maizena, pulverkaffe, vanilla og til sidst mælken.
Tænd for gryden, og lad cremen komme til kogepunktet under piskning.
Afkøl den lidt, inden smørret piskes i.
Når cremen er helt kold, vendes den stiftpiskede fløde i.

Bundene lægges sammen med cremen lige inden serveringen.
Drysses med sigtet flormelis.

Kaffecreme

Til ca. 2 liter is:

½ dl stærk kaffe
2 spsk. Piskefløde
2 spsk. Smør
50 g mørk farin

(2 spsk. Honning) kan udelades.

10 – 15 makroner stænkes med sherry/portvin.
Ca. 2 liter is skives og toppes op.
Smøres med flødeskum (ca. ¼ liter).
Let lunet sovs hældes over.

Ristede mandelsnitter eller nødder drysses på.

Kaffemousse

2 æggehvider
2 dl piskefløde
2ss pulverkaffe
3 ss sukker

Pynt: 50 g let bitter chokolade (høvlet)

Æggehviderne piskes stive
Pulverkaffe og sukker blandes i de stiftpiskede
Hvider – rør til kaffen er helt opløst
Fløden piskes stiv og vendes i
Fyldes i en skål eller i portionsglas
Pyntes med chokoladespåner (og evt. flødeskum)

Kanellagkage

100 g margarine
100 g sukker
1 æg
125 g mel
1½ - 2 ts kanel

Fyld

2½ dl piskefløde
25 g høvlet chokolade

Margarine og sukker røres hvidt og skummende.
Æg tilsættes.
Mel og kanel blandes i.
Med bunden af en springform eller tallerken tegnes 6-8 cirkler på flere stykker bagepapir.
Dejen smøres tyndt ud herpå indenfor cirklerne.
Bages én plade ad gangen øverst i ovnen i ca. 6 min. ved 200°.
Bundene afkøles et øjeblik, inden de tages af bagepapiret.
Pas på, for de er meget tynde og sprøde.

Kagen lægges sammen med flødeskum mellem hvert lag lige inden serveringen.
Også flødeskum på øverste lag.
Pyntes med høvlet chokolade.

Rabarberkage (Nesa)

3/4 kg rabarberstykker
120 g sukker (1½ dl)
1 spsk. Kartoffelmel

60 g mel (1 dl)
125 g kokosmel (3½ dl)
85 g sukker (1 dl)
125 g margarine
1 æg

Rabarberstykkerne lægges i et ovnfast fad (20 x 30 cm).
Sukker og kartoffelmel blandes og drysses over rabarberne.
Alle ingredienserne til dejen fyldes i røreskålen og røres med håndmixer eller røremaskine.
Dejen fordeles over rabarberne.
Fadet sættes på ovnrist eller bageplade i kold ovn på en af de nederste riller.

Termostatindstilling 200 grader.
Bagetid ca. 50 min.

Serveres med flødeskum eller creme fraîche til.

Rabarberkage

¼ kg rabarber (i små stykker)
50 g sukker
½ ss kartoffelmel

60 g mel
80 g sukker
1oo g kokosmel
100 g margarine
1 æg

Rabarberstykkerne lægges i et tærtefad.
Sukker og kartoffelmel blandes og drysses over.
Alle ingredienserne til dejen fyldes i foodprocessoren eller røreskål og røres blødt.
Dejen fordeles over rabarberne.
Bages ca. 35 – 40 min. ved 200 grader.

Cremé fraiché serveres til.

Rabarbertærte med kokos

750 g rabarber
100 g sukker
1 spsk. kartoffelmel

120 g hvedemel
250 g kokosmel
170 g sukker
250 g smør eller margarine
2 æg

Rabarberne skæres i små stykker og lægges i bunden af et stort ovnfast fad.
Sukker og kartoffelmel blandes og hældes over.

Alle ingredienserne til dejen røres med håndmixer.
Fordeles over rabarberne.

Bages ved 200 grader.
Bagetid ca. 35 – 40 min.

Den er klar, når toppen af dejen er sprød og brun.

Serveres med flødeskum eller creme fraîche til.

Vandbakkelser

1½ dl vand
70 g margarine
75 g mel
2 æg
1 knivspids salt

Vand og fedtstof bringes i kog
Melet tilsættes på én gang
Salt drysses over
Afkøles lidt
Æggene piskes i ét ad gangen

Sættes på en plade på bagepapir i toppe, små eller store
Bages i ca. 20 min ved 200°
Ovndøren må ikke åbnes før bagetiden er gået

Afkøles og fyldes med creme og pyntes med glasur

BAGNING

Bagt æblekage

125 g margarine
125 g sukker
1 stort æg eller 2 mindre
1 strøgen ts bagepulver

3 store æbler
ca. 50 g rosiner
kanel med sukker (ca. 2-3 ss)
evt. 25 g hakkede mandler

ca. 1½ dl koldt flødeskum

Margarine og sukker røres blødt. Æg tilsættes. Mel og bagepulver kommes i og alt røres hurtigt sammen. - Eller alle ingredienserne kommes i foodprocessoren og røres sammen i 1 min.

Ca. 1/3 af dejen smøres ud i bunden af en smurt springform. Herpå fordeles de skrællede groftrevne æbler og rosiner, (æblerne må ikke nå helt ud til kanten, så vil de hænge fast i formen). Kanel og sukker strøs på og resten af dejen fordeles ovenpå i klatter, (glatter sig ud under bagningen).

Bages ved 175° i ca. 1 time.

Efter ca. 30 min. drysses kagen med groft hakkede mandler.

Serveres lunken med flødeskum til.

Brownies (24 stk.)

100 g smør
200 g sukker
2 æg
1½ ts vanilla
60 g mel
½ ts bagepulver
1½ ss cacao
100 g hasselnødder/valnødder (hakkes groft)

Pisk smør og sukker blødt.
Tilsæt æggene eet ad gangen.
Derefter resten af ingredienserne
Hældes i en smurt firkantet form (ca. 30 / 20 cm).
Dejen bliver ca. 1½ cm høj.
Bages ca. 20 – 25 min. ved 175°.
Skæres i 24 firkanter, når den er bagt.
Skal være let svampet.
Opbevares i en tætsluttende dåse

Brownies: - Til gæster og slikmunde

150 gr. mel (2,5 dl)
2 tsk. bagepulver
5 spsk. kakao
1 tsk. bagepulver
75 gr. hakkede hasselnødder (eller andre nødder)
150 gr. smeltet, afsvalet smør/plantemargarine
225 gr. sukker (2,5 dl)
3 hele æg

1) Bland tørdelene og stil skålen til side.
2) Rør fedtstof, sukker og æg godt sammen.
3) Bland tørdelene i.
4) Bag straks i forvarmet ovn – 175 grader i ca. 35 min.
5) Portionen passe til en lille form på ca. 20 x 12 cm.

Brune kager

200 g margarine
200 g sirup
200 g sukker
500 g hvedemel
8g (11/2 tsk.) potaske
1/2 dl vand
4 tsk. stødt kanel
2 tsk. stødt nelliker
2 tsk. stødt ingefær
25-50 g hakkede mandler
1 ps. (50 g) pomeransskal
(1 ps. (50 g) sukat

Margarine, sukker og sirup varmes i en gryde. Potasken opløses i vandet sammen med krydderierne. Massen afkøles til den er lunken, og de øvrige ingredienser røres i. Dejen ældes godt igennem. Trilles til tykke stænger, der står et par timer eller til næste dag. Dejen udskæres i tynde skiver, der bages 5-10 min. ved ca. 170 grader.

Chocolate Chip Cookies

120 g smør
100 g mørk farin (puddersukker)
100 g sukker
1 æg
150 g mel
1 ts vanniliesukker
¼ ts salt
½ ts bagepulver

1 dl hakkede hasselnødder, mandler eller valnødder
125 – 175 g chokolade hakket groft eller chokoladeknapper

Rør smør og de to slags sukker godt sammen.
Rør æg i.
Bland mel, vanniliesukker, salt og bagepulver og hæld det i den øvrige blanding.
Bland godt.
Tilsæt nødder og chokoladestykker.
Anbring dejen i små portioner svarende til 1 teskefuld med mellemrum på bagepapir på bagepladen.
Bages ca. 8 – 10 min. i en forvarmet ovn ved 190 grader til kagerne er let brune.
Afkøles på en bagerist.

Chokolade – Konfektkage

200 g sukker
2 æg
100 g smeltet, afsvalet chokolade
100 g smeltet afsvalet smør
60 g mel

Pisk æg og sukker tykt og skummende.

Tilsæt den smeltede chokolade og det smeltede smør lidt efter lidt.

Rør melet i dejen til sidst.

Hæld dejen i en springform (ca. 20-22 cm) beklædt med bagepapir.

Bages ved 200 grader i ca. 15 min. evt. 1 par min. længere, hvis den virker for flydende indvendig.

Afkøles. – Kagen er fugtig og svampet lige, når den tages ud, men stivner helt, når den er blevet kold.

Skæres i terninger.

Kan bages og gemmes, den holder sig frisk længe, og er velegnet til frysning.

Servering: Kagen er meget lækker evt. sammen med frisk frugt eller is.

Chokolade – Mandelkage

200 g smør
200 g chokolade
200 g sukker
200 g smuttede blendede mandler
5 æggeblommer
5 æggehvider

Smørret smeltes, chokoladen tilsættes og smeltes ligeledes.
Sukkeret kommes i.
Dernæst de blendede mandler.
1 æggeblomme ad gangen røres i.
Hviderne piskes og vendes forsigtigt i dejen.

Kommes i en smurt springform.

Bages ca. 60 – 70 min. ved 150˚.

Citronbirkeskage

6 æg
350 g sukker
skal af 3 citroner
250 g smør
1 dl birkes
350 g mel
1 spsk. bagepulver
saft af 1 citron
1 dl mælk

sirup:
saft af 2 citroner
2 dl sukker

Pisk æg og sukker til skum. Smelt smørret. Riv skallen af citronerne. Bland citronskal og saft af 1 citron i æggene, så birkes, smør og mælk, og når det er vendt forsigtigt, men grundigt rundt, tilføjes en blanding af mel og bagepulver. Kom dejen i en smurt springform drysset med lidt mel, sæt kagen i en kold ovn, tænd for ovnen og bag kagen i ovnen 50 min. ved 165°.

Saften af de sidste 2 citroner koges med 2 dl sukker til en sirup, bare 2 min. Køl den af, og hæld den over toppen af kagen, når den kommer ud af ovnen, mens den er varm - husk at prikke huller i kagen med en gaffel, så siruppen kan sive ned i den.

Man kan også halvere opskriften og bage den i en mindre springform, men med samme bagetid.

Spis den og nyd den…..

Horn - Kuvertbrød (48 stk.)

250 g mel
1 ss sukker
½ ts salt
50 g margarine
25 g gær
ca. 1 ¼ dl mælk

Mel, sukker og salt blandes og margarinen smuldres heri.
Mælken varmes ganske lidt (37°), og gæren udrøres heri, hvorefter det kommes i melblandingen.
Dejen ældes, til den er blank, deles i 6 dele, som hver rulles ud til en cirkel.
Hver cirkel skæres i 8 stk. og trilles sammen fra den brede ende mod den spidse.
Stilles på bagepapir på en plade (med spidsen nedad, så hornet ikke åbner sig under bagningen).
Hæver tildækket i 15 min.
Pensles med sammenpisket æg.

Bages ved 200° i ca. 10 – 15 min.

Edith's horn

500 g mel
sukker, salt
150 g margarine
50 g gær
2½ dl mælk (lunken)

Samme fremgangsmåde som ovenfor (kan laves større end til kuvertbrød), men så skal de bage lidt længere.

Engelsk bran loaf eller tebrød

2½ dl All Bran
2½ dl mørk farin (brunt sukker)
2½ dl mælk
2½ dl rosiner

Disse ingredienser blandes om aftenen og står natten over.

2½ dl mel
¼ tsk bagepulver (i England bruges selfraising flour)
1 æg
25-30 gr. smeltet smør
50 gr. hakkede mandler (evt. flere efter eget ønske)
½ tsk stødt kanel
½ tsk stødt nellike

Det hele blandes og hældes i en smurt sandkageform.

Bages herefter i ca. 1 time ved 175 grader Celcius.

Det kan anbefales at lave dobbelt portion.

Gulerodskage med chokoladeovertræk

600 g gulerødder
250 g hasselnødder
4 æg
250 g sukker
70 g hvedemel
3 tsk. bagepulver

Pynt

200 g mørk chokolade
½ dl mælk
lidt hakkede nødder
revet appelsinskal

Skræl gulerødderne og blend dem fint i en foodprocessor.. Blend også nødderne fint. Pisk æg og sukker helt hvidt og skummende. Sigt mel og bagepulver, og vend det i med lette tag. Vend gulerødder og nødder i.
Klip et stykke bagepapir ud i størrelse med springformen, og gør det fugtigt. Læg det ned i den smurte form, så det ligger glat. Det gør det nemt at få kagen ud af formen. Fordel dejen heri.
Sæt formen på næst nederste rille i en kold ovn. Tænd ovnen på 175°. Sluk igen efter 45 min. – så skulle kagen være bagt tilpas.
Lad den stå og køle helt af i formen.

Smelt chokoladen sammen med mælken, og smør det på kagen. Pyntes herefter med hakkede nødder og revet appelsinskal.

Gulerodskage

300 g mørkt puddersukker (farin)
2 dl majsolie
4 æg
275 g mel
1 tsk. vanillesukker, ½ tsk. salt
2 tsk. bagepulver
1 tsk. natron (bicarbonate of soda)
2 tsk. kanel
375 g rå, revne gulerødder, (store ikke for saftige)
1 dl rosiner
35 g groft hakkede valnødder/mandler

Fløde-topping,

200 g flødeost naturel
125 g smør
125 g florsukker (icing sugar)
1 tsk. vanillesukker
Valnødder til pynt

Puddersukker og olie piskes sammen, og heri kommes æggene, eet ad gangen, og blandingen piskes godt, så den bliver som en creme. Derefter tilsættes de øvrige ting sammen med melet og de revne gulerødder, rosiner og hakkede valnødder. Dejen røres let sammen og fordeles i en velsmurt form (ca. 30x23 cm), der er drysset med rasp. Bages på nederste rille på en rist ved 185° i ca. 1¼ time.

Kagen vendes ud af formen , afkøles og smøres med Fløde-topping: Hertil røres alle fire dele sammen, og kagen pyntes med grofthakkede valnøddekerner.
Kagen egner sig fint til frysning – uden fløde-topping.

Hasselnøddekage

3 store æg
200g sukker
200g revne hasselnøddekerner (brug blender eller mandelkværn)

Pynt: ¼ liter piskefløde
75g bitter chokolade (revet)

Æg og sukker piskes sammen til massen er hvid og luftig. Tilsæt de revne nøddekerner og bland alt med let hånd.

Hældes i en smurt springform. (evt. med bagepapir i bunden)

Bages ca. 45 min. ved 175° midt i ovnen. (NB.: pas på den ikke bliver sort…)

Når kagen er bagt tages den ud. Springformens side løsnes forsigtigt, og kagen afkøles.

Pyntes med flødeskum og chokolade, når den er kold.

Venskabsbrødet Herman

Opskrift af Stig Olsen i efterårsferien 1996 i Brunberg.
Naturligt gærende dej, som bliver færdig på 10 dage.

Basen fik du af en ven. Bl.a. på den måde holder man venskaber i gang på en sund måde.

Sådan gør du:
Dejen skal ikke i køleskabet og må heller ikke have låg over, men et viskestykke eller lignende er fint.

Dejen vokser gerne i en rummelig skål.

1. dag I dag har du fået HERMAN, hæld ham op i en rummelig skål.
2. dag Rør i ham med en grydeske nogle gange pr. dag.
3. dag Rør i ham med en grydeske nogle gange pr. dag.
4. dag HERMAN er sulten. Giv ham 2,5 dl mælk, 2 dl mel og 2,5 dl sukker
5. dag Rør i HERMAN, ligesom dag 2+3
6. dag Rør i HERMAN, ligesom dag 2+3+5
7. dag Rør i HERMAN, ligesom dag 2+3+5+6
8. dag Rør i HERMAN, ligesom dag 2+3+5+6+7
9. dag Nu er han sulten igen. Mad ham ligesom du gjorde den 4. dag. Del ham i 4 lige store portioner. Kom 3 dele i hvert sit sylte-tøjsglas (skru ikke låget på i længere tid, indholdet vokser) og giv dem, samt en kopi af opskriften til 3 af dine gode venner.
10. dag Nu får HERMAN mad for sidste gang. Giv ham 1-1,5 dl olie, 3 æg, 200 g sukker, 200 g mel, 2 tsk. bagepulver, 1 tsk salt, 2 spsk kanel, 2 æbler skåret i små stykker samt 300 g nødder / mandler / rosiner. Rør godt rundt og kom HERMAN i en velsmurt form og bag ham ved 170 grader i 1-1,5 time.

RIGTIG GOD FORNØJELSE

Jødekager (Mor)

300 g mel
250 g margarine
120 g sukker
1 ts kardemomme
½ ts natron
reven skal af 1 citron
1 æggeblomme

Pynt: Sammenpisket æg, sukker + kanel

Mel og margarine smuldres, sukker, kardemomme, natron og citronskal tilsættes. Dejen samles med æggeblommen. Hviler ca. 1 time.

Udrulles derefter tyndt og udstikkes I runde kager. Disse pensles med sammenpisket æg og drysses med en blanding af sukker og kanel.

Bages på øverste rille i ovnen ved 200° i ca. 5-7 min.

Lagkage med chokoladecreme

2 æggeblommer
100 g flormelis
2-3 ss cacao
1 brev (1 ss) Nescafé
½ liter piskefløde
makroner

Æggeblommerne røres med flormelis.
Cacao, knuste makroner og Nescafé blandes i.
3 ⅛ dl piskefløde piskes og kommes i.
Lægges imellem 3 lyse lagkagebunde, hviler tildækket i køleskab til næste dag.
Resten af piskefløden (op til ½ liter) piskes og bruges til pynt på lagkagen, samt evt. hakket chokolade.

Mandelkage

100 g mandler
80 g sukker
3 æg
En anelse salt

smør til formen

Hak mandlerne fint og bland dem med æggeblommerne.
Tænd ovnen på 175°.
Pisk æggehviderne stive og vend dem i blandingen

Smør en springform (22 cm i diameter) og hæld dejen i.
Bag kagen i 45 min.

Tag kagen ud af formen, når den har svalet lidt.
Kagen kan serveres som den er, eller med glasur og revet chokolade.

Den kan også flækkes i to bunde og fyldes med creme eller chokolade-mousse. Øverste bund kan dækkes med smeltet chokolade.

Sarah Bernard (ca. 25 stk.)

1 dl piskefløde
100 g chokolade
2 spsk. brun rom
25 makroner
100 g overtrækschokolade

Kog fløden op, og kom den hakkede chokolade heri.

Rør til chokoladen er helt smeltet, og massen er jævn.

Afkøl masse helt.

Tilsæt Rom, og rør atter cremen jævn.

Smør chokoladecremen i toppe på den flade side af makronerne.

Smelt overtrækschokoladen i vandbad, og dyp kagerne heri.

Fryseegnet.

Shortbread (Ina)

240 g mel
30 g rismel
210 g smør

90 g sukker

ekstra sukker til at drysse på overfladen

Mel og rismel blandes, og smørret smuldres heri til det er ganske fint.
Sukkeret tilsættes og dejen ældes sammen.

Udrulles på bagepapir til en firkant på ½ cm tykkelse.
Sukker drysses på toppen, hvorefter dejen prikkes med en stegegaffel over det hele.

Bages i en forvarmet ovn i 20 – 30 min. ved 150°.

Skæres i aflange stykker ca. 5 x 2 cm, så snart de er bagt (mens de er varme).

Afkøles og lægges derefter på en bagerist.

Små briocher

250 g mel
200 g smør
4 æg
25 g sukker
2 spsk. mælk
15 g gær
5 g salt
50 g brun farin

Skær smørret i mindre stykker og findel det herefter i melet.
Lun mælken og rør gæren ud heri.
Pisk æggene sammen, (gem lidt til pensling) med gærvæden og rør det i dejen sammen med sukker og salt.
Slå dejen sammen med en træske.

Stil dejen til hævning med et klæde over på et lunt sted i 20 min.
Ælt dejen sammen og sæt den herefter i køleskabet i en ½ times tid.
Del dejen i 12 portioner og rul dem til små boller.
Læg dem på en bageplade og sæt dem i køleskabet i endnu ½ time.

Tag bollerne ud af køleskabet og lad dem nu stå ved køkkentemp.i et par timer. Pensl dem med sammenpisket æg. Drys brun farin over.

Bag briocherne i 10-15 min. ved 200°. Lad dem svale af, inden servering.

Squash Kage

3 æg
1½ dl olie
300 g sukker
600 g squash (groft revet)
300 g mel
3 tsk. vaniljesukker
2 tsk. bagepulver
3 tsk. kanel
1½ tsk. salt
200 g groft hakkede nødder (evt. valnødder)

En form smøres med olie og drysses med rasp
Dejen hældes heri
Bages 1 ¼ time ved 200°

Sukinibrød

400 g sukker
3 æg
2 dl olie
150 g rosiner
2 dl skrællet groft revet sukini (squash)
3 ts vanilla
125 g hakkede valnødder

Når dette er rørt sammen tilsættes:

340 g mel
1 ts salt
1 ts natron
½ ts bagepulver
3 ts kanel

Dejen hældes i 2 velsmurte sandkageforme (gerne med bagepapir i bunden)
Og bages på nederste rille i ovnen 1 time ved 175°

Suveræn Chokoladekage (Comtessens)

125 g fin mørk chokolade
125 g smør
125 g sukker eller rørsukker
1½ spsk. mel
3 æggeblommer
3 æggehvider

250 g fin mørk chokolade
250 g smør
250 g sukker eller rørsukker
3 spsk. mel
6 æggeblommer
6 æggehvider

Frisk frugt
Flødeskum eller creme fraîche

Chokoladen smeltes i en gryde ved svag varme eller over vandbad.
Smørret kommes i den smeltede chokolade i små klumper.
Afkøles til lunkent.
Sukker og mel blandes og røres i chokolademassen.
Æggeblommerne piskes i en ad gangen.
Til sidst vendes de stiftpiskede æggehvider forsigtigt deri.

Hældes i en smurt springform, evt. beklædt med bagepapir.

Bages ved 175° i 45 min. hvorefter sølvpapir lægges på og
kagen bages i yderligere 8 min.

Afkøles, skæres i tern.
Frisk frugt, flødeskum eller creme fraîche serveres til.

Velegnet til frysning.

Æbleboller 8 stk.

2 dl mælk
25g gær
1 æg
1 ss sukker
¼ ts salt
½ ts kardemomme

ca. 350g mel (evt. mere, måske mindre) afhængig af melsort

1 æble i små tern
Perlesukker til pynt

Lun mælken og rør gæren ud heri.
Pisk ægget sammen – tag lidt fra til pensling.
Tilsæt æg, sukker, salt og kardemomme.
Tilsæt melet, dejen skal være ret lind.

Skræl æblet, fjern kernehus og skær det i små tern.
Rør dem i dejen.
Tilsæt evt. lidt mere mel, og ælt dejen godt sammen.
Dejen skal være glat, men let.

Hæves tildækket i 1 time.

Slå dejen ned, og del den i 8 stk.
Form dem til boller.
Læg dem tæt sammen på en plade med bagepapir, så de vokser lidt sammen.
Efterhæves mindst 20 min.
Pensles med resten af ægget.
Drysses med perlesukker.

Bages ca. 20 – 25 min. ved 200 grader.

SUPPER

Brændenældesuppe: Ny energi om foråret

100 gr. brændenælder (ca. 1 ltr. sammenpressede, unge topskud)
400 gr. skrællede kartofler
200 gr. porrer (det hvide)
30 gr. smør
1 ltr. vand
1 kvist timian
Salt og peber
1,5 dl. piskefløde

1) Skyl brændenælderne grundigt og lad dem dryppe af. Blancher dem i kogende, saltet vand i ca. 30 sekunder. Skyl i iskoldt vand. Derved bevares den grønne farve. Dryp dem af og tryk væden ud.
2) Porrer i ringe og kartofler i skiver snurrer i smør uden at tage farve. Kog med vandet og timian, smag til med salt og peber. Når kartoflerne lige akkurat er møre, blendes indholdet med det samme. Ellers bliver kartoflerne slimede.
3) Brændenælderne kan nu blendes med (grøn suppe) eller de kan hakkes og tilsættes.
4) Herefter koges piskefløden med et par minutter. Smag til. Evt. med bouillon.

Brændenældens rigtige navn er Stor Nælde (Urtica Dioica). Den kendes helt fra oldtiden som lægeurt, og siges at være god mod gigt. Brændenælderne indeholder særlig meget kalk – fem til ti gange mere end i andre grønne sager – og otte mg. jern pr 100 gr., hvilket også er meget mere end f.eks. i spinat. Desuden er brændenælden rig på A og C vitamin.

Mormor's suppe (6 personer)

3 gulerødder
2 porrer
¼ hvidkålshoved

3 ss olie
1 dåse hakkede flåede tomater
3 liter vand
3 grønsagsbouillonterninger eller tilsvarende Marmite
salt og peber efter smag
suppenudler

Alle grønsagerne findeles og svitses i olien i en gryde.
Tomater, vand samt smagsstoffer tilsættes og suppen koger ca. ½ time ved svagt blus, hvorefter nudlerne tilsættes og koges møre. Smages til.

Rejesuppe (4 personer)

2 stk. fintsnittede løg
3 fed presset hvidløg
2 ts karry
2 ss olivenolie

1 dåse hakkede tomater
½ liter piskefløde
1 ts 3die krydderi
½ ts sennepspulver (Colmans)
½ ts cayennepeber
1 dåse ferskner
1-1½ pose rejer á 200 g
lidt kinakål
salt og peber efter smag

Løg og hvidløg svitses med karry.
Hakkede tomater, piskefløde og ferskensaft tilsættes.
Smages til med cayennepeber, sennepspulver og det 3die krydderi.
Rejer og hakkede ferskner kommes i, og der smages til med salt og peber.
Kinakålen skæres i strimler og kommes i portionsvis.

FISKERETTER

Fiskelagkage

500 g fiskefars
250 g hakket spinat
1 æggeblomme
½ dl piskefløde
evt. salt og peber

Ca. 200 g mayonnaise
Karry
Citronsaft
Salt

1 dåse asparges
150 – 200 g rejer
salatblade

Fiskefarsen røres med spinat, æggeblomme og piskefløde og smages til med salt og peber.
Hældes i en smurt springform og bages i ovnen (tildækket) ca. ¾ time ved 190°.
Afkøles.
Flækkes vandret i 2 eller 3 bunde.

Lægges derefter sammen som en "lagkage" med karrymayonnaise + rejer + asparges.
Gem de pæneste rejer og asparges til øverste lag.

Sprøjt et ternet mønster øverst og læg rejer i felterne, strimlet salat og asparges rundt om "lagkagen.

Kuvertbrød eller lign. serveres til.

Fisketerrin med laks, torsk og rejer (10 personer)

½ kg laksefilet, lidt salt
½ kg torskefilet, lidt salt
1 pose frosne, drænede rejer (150 – 200 g)
1 finthakket løg
15 g smør
1 glas hvidvin
4 æg
2½ dl piskefløde
1 broccoli i små buketter

Det hakkede løg klares i smør uden at tage farve. Hvidvin tilsættes og det koges ned til det halve.

Laks og torsk blendes (ikke for fint), salt tilsættes.

Broccolien deles i buketter og blancheres, overhældes med koldt vand.

Rejerne tøes op og drænes.

Løgblanding, laks og torsk røres sammen. Æg piskes i eet ad gangen, dernæst piskefløde og til sidst rejerne. Smages til.

En aflang kageform fores med bagepapir. Halvdelen af fiskefarsen lægges i bunden. Broccoli i midten, dernæst resten af fiskefarsen.
Stilles koldt en time, hvorefter terrinen bages i vandbad i ca. 1 time ved 175º. Evt. tildækket med bagepapir.

Serveres kold i skiver med en grøn kryddersauce og flutes til.

VEGETARRETTER

Cranks' Nøddesteg (4-6 pers)

1 mellemstort løg
25 g smør
225 g blandede nødder, fx jordnødder, valnødder, cashewnødder etc.

100 g fuldkornsbrød
3 dl grønsagsbouillon
2 ts gærekstrakt (Marmite)
1 ts mixed herbs
salt og peber

Hak løget og svits det i smørret, indtil det er klart. Mal nødder og brød sammen i blenderen til det er meget fint. Varm bouillon og gærekatrakt op til kogepunktet og tilsæt alle ingredienserne. Rør det godt – blandingen skal være ret lind.

Hæld den i en lav smurt bageform, glat overfladen, drys med rasp og bag nøddestegen i ovnen ved 180° i 30 min., til den er lysebrun.

Pynt evt. med stegte løgringe.

Den ideelle hovedret for dem, der stadig tvivler på, at man kan blive mæt af vegetarisk mad, og om den er spændende og nærende nok.

Cottagepie er Cranks version af Shepherds pie. Gå frem som til nøddesteg, men brug så meget bouillon, at farsen bliver mere lind. Kom den i et ildfast fad og dæk med et lag kartoffelmos af ¾ kg kartofler, lidt mælk, smør, salt og peber. Bag den i ovnen ved 200° i 20 – 30 min., til mosen er sprød og gylden.

Falafel

200 g kikærter lægges i blød i koldt vand i 1 døgn
½ dl bouillon
½ grøn peber
½ dl havregryn
1 æg
½ bdt persille

1 ts coriander
½ ts chilli
½ ts spidskommen
1½ ts salt
½ ts peber

Alle ingredienserne findeles i foodprocessoren. Steges som frikadeller i olie på panden.

GRØNTSAGSRETTER

Champignon-tærte (6 pers.)

Dej:
200 g mel
100 g smør/margarine
3 ss crème fraîche (38%)
1 ts salt

Fyld:
ca. 25 g smør
500 g champignoner
1 lille grøn peber
1 ½ dl piskefløde
1 dl crème fraîche (38%)
salt, peber
frisk dild

Kom melet i en skål og hak smørret i, kom crème fraîche og salt og ælt dejen sammen. Stil den indpakket i plastic i køleskabet i 1 time.
Rul dejen ud og kom den i en stor tærteform. Tryk overskydende dej fast i kanten. Formen skal ikke smøres.
Prik den med en gaffel og bag den midt i ovnen ved 190-200° i 15-20 min., indtil den er ved at få lidt farve – den skal ikke være færdigbagt, for den skal i ovnen igen. Hvis den hæver op i bunden under bagningen, så prik den igen med en gaffel.

Til fyldet renses champignonerne – og kun de største skæres en gang igennem. Skær den grønne peber i småstykker. Kom smør i en gryde og kom champignonerne og grøn peber i, når smørret er smeltet. Damp dem nogle min. i smørret – ikke så længe at de bliver bløde, men længe nok til, at noget af væden kommer ud af dem. Tag champignonerne og den grønne peber op og hæld piskefløde og crème fraîche i. Lad saucen koge ind, så den er jævn og ikke for tynd. Smag til med salt og peber og kom evt. lidt mere fløde eller crème fraîche i. Læg champignonerne og grøn peber på tærten og hæld saucen over. Sæt tærten i en 200° varm ovn i ca. 15-20 min. til den er gylden. Pyntes med dildkviste.

Jansons Fristelser (4 pers.)

10 – 12 ansjoser
4 – 5 store rå kartofler
1 løg
2 – 4 ss smør
2 – 3 dl piskefløde

Pil løget og skær det i tynde skiver, svits dem i halvdelen af smørret i 5 min. ved svag varme (de må ikke tage farve).
Skræl kartoflerne og riv dem meget groft på et råkostjern eller skær dem i lange tynde strimler.
Smør et lavt gratinfad.
Læg et lag kartoffelstrimler i, dernæst løg, ansjos og til sidst resten af kartoffelstrimlerne..
Hæld ansjossaften på.
Drys med rasp og fordel resten af smørret i klatter ovenpå.
Sæt fadet i ovnen ved 200° i 10 min.
Hæld derefter halvdelen af piskefløden ved.
Efter yderligere 10 min. hældes resten af piskefløden på.

Herefter 40 min. (Prøv at stikke i kartoflerne om de er møre).

Serveres straks.

Velegnet til frysning.

Kold Kartoffelsalat (6 pers.)

½ kg små faste kartofler
koges og skæres i skiver, når de er kolde

1½ dl ymer
1½ dl creme fraíche (18%)
1 bdt. persille (hakkes)
½ bdt dild (klippes fint)
1 bdt purløg (klippes fintI
2-3 forårsløg (snittes fint)
1 ts karry
½ ts salt
lidt hvid peber

Alle ingredienserne til dressingen blandes og kartoffelskiverne vendes heri.

Ved anretningen pyntes med agurkeskiver og tomatbåde

Mussaka af vintergrønt (6 pers.)

500 g kogte, pillede kartofler i skiver
500 g kogte, pillede rødbeder i skiver
1 pakke frossen grønkål eller spinat, optøet og knuget fri for væde
salt, peber

Sauce:
2 ss smør
2-3 ss mel
½ liter letmælk
100 g reven, mild ost
¼ ts timian
¼ ts oregano
salt, hvid peber

Læg kartofler, rødbeder og grønkål/spinat i et velsmurt ovnfast fad og drys med lidt salt og peber mellem lagene.

Bag smør og mel af, spæd med mælken lidt efter lidt, lad saucen koge igennem, flyt gryden fra varmen, rør osten i og lad den smelte.
Smag til med krydderier og gratiner retten i ovnen ved 250° i 10-12 min. Til den er gylden og gennemvarm.

En god mættende ovnret, der kan forberedes i god tid og så gratineres i ovnen, kort før serveringen. – Server groft brød til og en god råkost.

Råkost:
2-3 dl bønnespirer
150 g fintsnittet rødkål
150 g pillet, hakket rødløg
1 stor reven gulerod

Dressing:
1½ dl ymer smagt til med lidt moset blå ost, peber og hakket persille og bland salaten med dressingen.

Nudelsalat med ingefær og glaserede mandler

100 g tynde kinesiske ægnudler

300 g (ca. 3) gulerødder
100 g (ca. 1) porre
350 g peberfrugter (helst i alle farver)

eller 750 g grønsager efter eget valg

100 g mandler (med skal)
2 ss tamari (eller kinesisk soja)
2 ts honning

Dressing:
2 ss olivenolie
2 ss citronsaft
1 ss tamari eller kinesisk soya
2 ss fintrevet frisk ingefær
peber

Nudlerne koges i 1-2 min i rigeligt vand, og overhældes med koldt vand, så de ikke klistrer sammen. Afdryppes i en sigte.
Gulerødderne skrælles og skæres i julienne (tynde strimler). Poren skæres ligeledes i julienne, renses godt i flere hold vand og overhældes med kogende vand, hvorefter de afdryppes i en sigte. De skal være sprøde men ikke rå. - Pebrene skæres ud småt.
Mandlerne ristes på en tør pande, til de er gyldne, der røres i dem undervejs. De overhældes med soja og honning og glaseres ganske kort tid under omrøring. Herefter afkøles de på en tallerken og skilles ad.
Til dressingen skrælles ingefæren og rives fint på et rivejern. Alle ingredienserne røres sammen.
Nudlerne og grønsagerne blandes sammen med halvdelen af mandlerne. Salaten smages til, anrettes på et fad og resten af mandlerne drysses på som pynt.

Pastasalat med ost, agurk, rødløg og icebergsalat

150 g pastaskruer
¾ liter vand (evt. grønsagsbouillon) koges i 10 min.

Dressing:
1 ss hvidvins eller balsamico eddike
2 ss olivenolie eller vindruekerne olie
¼ dl vand
salt og peber
1 dl friskklippet karse
Piskes sammen og hældes over den varme kogte pasta.
Afkøles. Herefter tilsættes:

100 g cheddarost i tern
1 rødløg i tern
½ agurk i halve skiver
ca. 150 g fintstrimlet icebergsalat

Flútes serveres til:
2 dl lunkent vand
1 ss olie
25 g gær
1 ts salt
ca. 250 g mel

Ældes, formes hæver i 15 – 20 min. Bages 15 min. ved 225°.

Pastasalat (4 pers)

150 g pastaskruer, vand, olie og salt
2 gulerødder
100 g ærter (bruges rå)
1 – 2 forårsløg
1 squash
5 kviste frisk basilikum

Dressing:
1 dl olie
2 ss balsamico olie eller vindruekerne olie
salt og peber

Vand + olie + salt bringes i kog
Skruerne koges herefter i ca. 10 min.

Gulerødderne skrælles og skæres i tynde skiver Squashen vaskes og skæres i små tern
Forårsløgene skæres i tynde ringe. Yderste blad og rod er fjernet først Basilikum hakkes fint

Grønsagerne blancheres i kogende vand tilsat 1 ts salt i ca. 2 min.
Afkøles i koldt vand.

Skruer og grønsager blandes og dressingen hældes over.

Serveres til kød- eller fiskeretter, eller som hovedret med flútes til

Salat med haricots verts, grønne asparges, artiskokhjerter

300 g friske haricots verts
300 g friske grønne asparges
1 glas oliemarinerede artiskokhjerter (ca. 500 g).

Dressing af olien fra artiskokhjerterne (ca. 5 spsk)
2spsk Balsamico (eddike)
Salt og peber

Bønnerne nippes og skæres i 2-3 cm lange stykker. Blancheres i let saltet kogende vand i 3 min. Afkøles.
De grønne asparges skylles. Det nederste hårde stykke skæres væk og de skæres derefter i 2-3 cm lange stykker. Blancheres ligeledes i let saltet kogende vand i ca. 3 min. Afkøles.
Artiskokhjerterne halveres.

De afkølede grønsager blandes og marinaden hældes over. Stilles koldt til serveringen..

Tærte med gulerødder og løg (6 pers.)

Dej:
100 g grahamsmel
25 g margarine
½ ts salt ½ dl koldt vand
½ dl olie

Fyld:
3-4 pillede løg skåret i halve og derefter i tynde skiver
2 skrællede groftrevne gulerødder
1 ss smør
1 ss olie
salt, peber
¼ -½ ts stødt timian, merian eller rosmarin
3 æg
2 dl letmælk
100 g reven emmentaler eller lign.

Pynt:
Skyllet, hakket persille

Blend alle ingredienserne til dejen sammen eller bland dem i en skål. Læg dejen, der er løs og fedtet, i køleskabet i ½ time, før den trykkes ud i et jævnt lag i en smurt ovnfast tærteform, ca. 20 cm i diameter.
Prik bunden med en gaffel og forbag den i ovnen ved 200° i 10 min.

Svits grønsagerne i en gryde i smør og olie et par min. og smag til med krydderier. Læg grønsagerne på den forbagte bund, pisk æg, mælk og ost sammen, fordel æggemassen over fyldet og bag tærten færdig i ovnen ved 200° knap 30 min. til æggemassen er stivnet.
Drys tærten med lidt hakket persille.

Tærten serveres lun med en stor skål salat f.eks. af fint strimlet, spirer, ristede solsikkekerner og en god olie-eddikedressing.

Whisky – Champignons

30 g margarine
30 g farin
¼ kg champignons

1 dl hvidvin
¼ dl whisky

2 ss whisky

Champignons renses og forbliver hele.
Margarinen smeltes og farin tilsættes.
Når dette bruser op kommes champignons i.
Disse skal "indsyltes" i sukker-smørret og brunes godt igennem.
Svampene bliver ikke mindre, da de er glaserede.
Giv dem ca. 5 min., til sukker begynder at danne karamel op ad siderne.
Hæld 1 dl hvidvin og lad det småkoge til "suppen" er tyk, sirupsagtig og næsten forsvundet.
Hæld ¼ dl whisky ved, rør hurtigt rundt og tag det af ilden.
Tilsæt 2 ss whisky og lad set stå ca. 5 min. inden servering.
Anrettes i en skål som tilbehør til f.eks. hjemmelavet leverpostej eller lign.

OST

Bagt Ostekage

Smør en springform (23 cm i diameter)
Drys med rasp, som er blandet med:
1 Spiseske sukker
1 teske kanel
¼ teske muskat

Sæt ovnen til 135 grader Celcius

Fyld:
5 æggeblommer
5 æggehvider
2½ dl. sukker
450 gr. flødeost
2½ dl. creme fraise 18%
2 spiseske mel
1 teske vanilla

Rør æggeblommer med sukker
Rør flødeost i lidt ad gangen (stuetemp) til det er jævnt.
Rør creme fraise i samt mel og vanilla

Pisk æggehvider stive og fold dem i

Hæld fyldet i formen og bag den i 70 min. Ved 135 grader

Sluk ovnen og lad kagen stå yderligere 1 time i ovnen UDEN at åbne ovndøren.

Derefter fjern kagen og sæt den på en bagerist for at køle af

Serveres med frugtkompot eller kirsebær på toppen.

Fjern først kagen fra formen, lige inden den skal serveres.

KONFEKT

Brændte mandler

200 g mandler
200 g sukker
2 dl vand
1 ts eddike
2 store ts smør

Bland mandler, sukker, vand og eddike i en gryde og kog ved jævn varme til alt vandet er fordampet. Rør i det. Det tager rimelig lang tid, og ender med at sukkeret krystalliserer sig ud igen og ser gråt ud.

Tag gryden af varmen og rør indtil indholdet er blevet lidt afkølet. (ca. 2 min.)

Tilsæt smørret, stil igen gryden over varmen, og rør hele tiden i det til sukkeret ligner karamel og lægger sig rundt om mandlerne. Det lyder som om det knækker.

Hæld mandlerne ud på en olieret bageplade, og spred mandlerne med 2 gafler hurtigt før sukkeret stivner.

Pas på for de er meget varme.

Når de er afkølede gemmes de i en lufttæt dåse.

DIVERSE

Banansorbet

4 frosne bananer
1 dl appelsinsaft
1 dl citronsaft
1 dl akaciehonning

De frosne bananer skæres i skiver og kommes i foodprocessoren
Appelsinsaft, citronsaft og honning tilsættes
Alt blendes til en jævn konsistens
Kommes i en skål
Sættes i fryseren til det skal bruges

Serveres med vanilleis og evt. friske frugter til pynt

Olivenkager

90 g blødt smør
90 g mel
3 dl revet ost
1 ts Paprika
ca. 48 stenfri grønne oliven

Smør og mel smuldres sammen, brug foodprocessor
Revet ost tilsættes
Dejen samles
Tryk lidt dej ud i hånden og fold den om en afdryppet oliven
Dybfryses derefter

Bages frosne ca. 15 min ved 200º øverst i ovnen

Serveres til drinks

SYLTNING

Brombær-pære syltetøj - gastronomic
(Ca. 2.5 ltr. færdig syltetøj)

1,75 kg. pærer, ikke for modne
1.00 kg. brombær
1,75 kg. sukker
4 økologiske citroner
1 kanelstang på ca. 5 cm
Atamon

1) Skyl evt. brombærrene og lad dem dryppe af. (Jeg gør det ikke, man mister brombærsaft)
2) Vask og tør citronerne og riv skallen af. Pres citronsaften ud i en skål
3) Skær resten af 2 citroner i små stykker og gem dem med kernerne.
4) Skræl pærerne, skær dem i 1.5 cm. tern og læg dem i citronsaften.
5) Læg citronskallerne, kanelstang og kerner fra citroner og pærer i en skoldet pose af gaze/tyndt stof. Bind til.
6) Kom pærer, citronsaft, den revne gule skal og brombærrene i en gryde sammen med posen. Indholdet deraf vil bidrage til geleringen.
7) Kog ved svag varme til brombærrene safter. Ca. 15 min.
8) Kog videre til pærerstykkerne ser klare ud. Ca. 20 min.
9) Tag posen op og læg den på en sigte over gryden. Pres saften helt ud. Smid posens indhold ud.
10) Tilsæt sukkeret, skru op for varmen og lad syltetøjet koge ind uden låg til det gelérer. Ca. 20 min. Geléringsprøve: Sæt en teskefuld på en underkop i fryser i 5 min. og tag gryden af ilden imens. Hvis det ligner syltetøj nu, er det færdigt. Ellers må man koge det yderligere ind.
11) Skum syltetøjet, afkøl det let og hæld i rene, skoldede og spiritus/atamonskyllede glas. Luk glassene.
12) Det er en god idé, at opbevare syltetøjet tørt, køligt og om muligt mørkt.

Det er en lang og omstændelig, men hyggelig metode. Der er ikke et C vitamin tilbage i syltetøjet efter al den kogning og iltning. Men det er heller ikke meningen, at vi skal blive sunde af syltetøj. Nærmere søde!

Jeg var nødt til at koge det ca. 10-15 minutter udover den anbefalede tid i sidste omgang. Nu blev konsistensen god. Syltetøjet er ikke fast som marmelade, da jeg ikke tilsætter geléringspulver.
Good luck.

Afprøvet med godt resultat af bl.a. Tom (Rie's mand) i 2003.

Ribs gele

Til 1 liter saft bruges

1 kg. Sukker

Skyl og rib bærrene.
Kom dem i små portioner i microovn - bring dem til kogepunktet – lad dem hvile 6-8 minutter
Derefter i microen igen til kogepunktet – må gerne småkoge, hvis det kan ske uden de koger over.

Kom dem i geleklæde og lad dem dryppe natten over. Mål saften.

Bring saften i kog og lad den småkoge i nogle minutter – skummes – trækkes tilside og sukkeret tilsættes under omrøring. Småkog 5-7 minutter. Skummes igen om nødvendigt.

Hældes i små skoldede atamonskyllede glas. Bindes til næste dag.

Brug syltesukker eller tilsæt atamon. 1 ltr. saft fylder ca. 5 rigtige geleglas.

Gyldne Asier

4 stk. asier (ca. 4-5 kg)
4 liter kogende vand
4 ss salt

Asierne skylles, skrælles og flækkes. De udhules og overhældes med spilkogende vand. Salt drysses på. Asierne holdes under lagen med et let pres og stilles koldt 6-12 timer. Vandet kasseres. Asiebådene tørres i et klæde, skæres i skiver og lægges i Atamonskyllede glas

Eddikelage:
2 liter eddike
l ¼ kg sukker
500 g chalotteløg
2 ss blandede syltekrydderier
1 dildskærm
2 ts Atamon

Eddike og sukker bringes i kog. Løgene skoldes, pilles og koges 3 min. i eddikelagen. Krydderier og dildskærm gives et opkog heri. Når alt er slukket, røres Atamon i. Den søde eddikelage hældes straks varm over asierne. Glassene dækkes med et klæde og bindes til, når indholdet er koldt.

Hyldeblomst saft

30 – 40 blomsterskærme
3 citroner
30 g citronsyre
1 kg sukker (alm. eller rørsukker)
1 liter kogende vand

Blomsterskærmene lægges i en krukke eller stor skål.

Skallen skrælles tyndt af 2 citroner. Det hvide "kød" fjernes og kasseres.
De skrællede citroner skæres i skiver.
Sammen med saften fra den tredje citron lægges det over hylden.

Sukkeret tilsættes.
Citronsyre blandes med lidt sukker og tilsættes.

Det hele overhældes til sidst med 1 liter kogende vand.

Rør af og til i det indtil sukkeret er helt opløst.

Dæk krukken til, og lad den stå 3-4 dage – helst i køleskab – rør i den morgen og aften.

Saften kan fryses eller kommes i flasker.
Gemmes den i flasker tilsættes flydende Atamon.

Orange – Pomeransmarmelade

8 pomeranser
3 appelsiner
1 citron
2 dl vand
¾ liter vand
2 kg sukker

Frugterne vaskes godt

Kernerne fjernes og koges i 2 dl vand. Koges ind til gelé.
Massen kommes siet i marmeladen

Frugterne snittes meget fint og koges med ¾ liter vand i 1 time med låg.

Hele blandingen koges derefter med 2 kg melis i en ½ time uden låg ved svag varme. Pas på, at det ikke brænder på.

Rene glas skylles i whisky, cognac eller Atamon og marmeladen hældes på. Låg på.

Marmeladen skal laves i Januar måned, da man kun kan købe Pomeranser i denne måned.
Smager vidunderligt.

God fornøjelse.
Margrethe Kaae

Pomerans marmelade digt

8. Oktober 1992

Der er vist meget få, der sanser
Hvordan man sylter pomeranser
Spist rå får de én til at sitre,
For de er så utrolig bitre.
Skønt disse frugter ganske ligner
Almindelige appelsiner.
Men syltede til marmelade
Har de gjort mange venner glade
Dog kun i årets første uger
Er de til salg for en forbruger.
At tilberede dem ta'r tid
Det kræver arbejdsro og flid.

Til dette gode tidsfordriv
Anvender man sin skarpe kniv;
Med den er det en rigtig svir,
At snitte dem som tyndt papir.
Derefter gælder det man fjerner
Hver enkelt frugts utal af kerner.
De lægges i en lille kop
Mens alt det andet kommes op
I husets store syltegryde,
Og der vil det så kunne flyde
I trefolds vægt af postevand.
Men kernerne dem dækker man
Med varmt vand, hældt i deres kop.
-Hvorpå man den dag holder op.

Sæt gryden over næste dag
Og bring i kog – men varmen svag!
Så dækkes gryden med et låg,
-det står der i min kogebog.
Nu koger det knap et par timer
Sprængfyldt af sunde vitaminer.

Den tredje dag skal husets krukker
Som indeholder perlesukker,
Nu tømmes, så at vægten peger:
"halvanden gang hvad massen vejer."
Husk endelig at subtrahere
Din grydes vægt, men ikke mere,
Ved udregning af vand og sukker,
Så gale tal du udelukker.
Man koger nu sin frugt plus vand,
Men uden låg på grydens rand
Og rører – kan du nok forstå,
Så at det ikke brænder på.

Her kommer vi til næste fase:
En lille pose, helst af gaze,
Bli'r fyldt med kernerne, - og se:
Nu ligger de i gelé.
En slags stærk stivnende dekstrin
Med det helt specielle navn: Pektin.
Kog posen med halvanden time,
Først da skal køkken uret kime.
Så slukker vi – og vor portion
Tilsætter nu lidt Atamon,
Godt dækket med en serviet
Er tilberedningen komplet.

Man har før kogningen på gas
Jo renset sine sylteglas.
Den næste dag er det man sætter
På alle glas små etiketter
Og binder til, så man befri'r
For støv med cellofanpapir.

Konklusion:
Eet kilo frugt af top-karat, gir' seks som slutningsresultat.

Pomeransmarmelade med Pomello

2 stk. pomello á ca. 700 gr.
2 stk. pomeranser á ca. 150 gr.
4 stk. blodappelsiner eller alm. appelsiner á ca. 220 gr.
4 tsk. citronsyre
2½ ltr. vand
3 dl. vand til kogning af kerner
4 kg. sukker
Atamon til skylning af glas

Frugterne skylles og skures godt.
Frugterne skæres i kvarte og derefter i så små tynde skiver som muligt. Noget af pomelloens hvide indre fjernes.
Kernerne sorteres fra og lægges i en lille gryde med vand. Stilles køligt til næste dag.
2½ ltr. vand tilsættes de ituskårne frugter, og gryden stilles køligt i 1 døgn.
Vand og frugter bringes i kog og koges ved svag varme med låg i 1 time.
Vand og kerner koges ½ time. Kerner sies fra, vandet stilles til side til senere.
Tilsæt sukker og citronsyre til frugter og vand.
Småkoges i 1 time med låget på sned.
Herefter i ca. 45 min. uden låg. Kernevandet koges med de sidste 10 min.
Marmeladeprøven afgør, hvornår kogetiden kan sluttes.
Skum marmeladen og hæld den på små skoldede og atamomskyllede glas.

Marmeladeprøven: Hen mod slutningen af kogetiden kommes en god spisefuld marmelade på en tallerken, der sættes nogle min. i køleskabet. Træk en finger gennem marmeladen, løber den ikke sammen, er der færdig.

Om at nyde Pomeransmarmeladen –2 gange!

Dels når den laves, hvor de ellers rene fingre bliver hvide af syren, og hvor duften på 2. dagen spreder sig i huset. Forventningerne stiger.
Dels når den spises på et godt stk. ristet brød til en kop varm te – på en blæsende vinterdag. Den gyldne marmelade bringer minder om solen ind i stuen.

Man skal ikke have travlt, når denne marmelade tilberedes. På den anden side, så passer den stort set sig selv, når først frugterne er skåret. Marmeladen skal småboble, til smagen er blevet intens.

Margrethe Kaae

Pickles

Ca. 1 kg grønsager ligeligt fordelt mellem: blomkål, gulerødder, bønner, perleløg, grønne tomater og sylteagurker (squash).

Agurker og grønne tomater prikkes og lægges i en saltlage 1 døgn inden man starter på at lave pickles.

Alle grønsagerne skæres i mindre stykker, blomkål i små buketter, gulerødder i fine små stave, bønner, grønne tomater og agurker i små stk., løgene pilles, men bruges ellers som de er. Alle grønsager er naturligvis skyllet og renset inden start.

Nu blancheres alle grønsagerne i flere portioner, undtaget er de, der har ligget i saltlage, de skal bruges som de er.
At blanchere vil sige: at dyppe grønsagerne ned i spilkogende vand i en sigte, give dem et kort opkog og derefter afkøle dem i iskoldt vand (helst tilsat isterninger). Alle grønsagerne afdryppes derefter omhyggeligt i en sigte, ellers kan din pickles blive for tynd.

Lage til Pickles:

1 liter eddike, ½ - 1 kg sukker, 125 g mel 10 g karry, 10 g Colmanns sennep.
¼ ts hvid peber, 1 ¼ g benzoesurt natron, gurkemeje til farvning.

Sukker og mel blandes og udrøres med eddiken til en jævning, der under omhyggelig omrøring bringes i kog. Kog 2-3 min. Sluk og tilsæt krydderier og konserveringsmiddel (benzoesurt natron), kom så meget gurkemeje i, at det får en pæn gul farve. – Tilsæt grønsagerne.

Hældes på glas, der er skyllet med lidt konserveringsvæske. (Atamon), og tilbindes.

Pickles skal lagres mindst 2 måneder, så styr tålmodigheden.

Rabarbermarmelade

500 g Rabarber
1 st. vaniljestang
5dl sukker
0,5 dl vand (evt lidt mere)
2 tsk rosépeber

Vask og skær rabarberne i små stykker. Læg dem i en kasserolle.
Del vaniljestangen og skrab kornene ud. Læg det i kasserollen.
Tilsæt vandet.
Tilsæt sukkeret og rør det sammen, læg låg på.
Lad det stå og safte natten over.

Kog herefter marmeladen langsomt ved svag varme i ca. 1 time.
Skum og lav en marmeladeprøve.
Tag vaniljestangen op.
Stød rosépeberen i en morter eller kværn, og tilsæt det.

Hældes på Atamon skyllede glas, og læg låg på. Afkøles og stilles koldt.

Rå Appelsinmarmelade

1 kg appelsiner
¼ kg udblødte abrikoser
1 ¼ kg syltesukker
lidt Atamon

Appelsiner og abrikoser hakkes i foodprocessoren.
Sukkeret røres i til alt sukkeret er smeltet.

De rene glas skylles med Atamon.
Marmeladen hældes på glassene.
Låg kommes på.

Marmeladen har bedst af at blive opbevaret i køleskabet, da den er råsyltet.

Syltede pærer med safran og allehånde (4 personer)

4 aflange pærer
½ liter pærecider
200 g sukker
1 knsp safran
8 kerner allehånde eller tilsvarende stødt allehånde
2 dl piskefløde eller vanilleis

Pærerne skrælles, halveres, stilk, blomst og kernehus fjernes.
Koges i lagen af cider, sukker, safran og allehånde i ½ time.
Afkøles i lagen.
Lagen koges derefter ind til sirup og hældes over pærerne.

Anrettes med lagen + flødeskum eller is

OPSKRIFTER PÅ ENGELSK – DIVERSE

Cold Potatosalad

1 kilo potatoes

250 grams mayonnaise
2 dl creme fraíche (sour cream)
2 tablespoons curry
Salt and peber
1 tablespoon lemonjuice
Maybe a little whipping cream
Cut up dild

Maybe little applesquares
Maybe pieces of pineapple

Boil the potatoes
Let them cool
Peal them and cut them in smaller pieces

Make the dressing ready
Taste it
Add the potatoes

Decorate with tomatoes, chives and cucumber
Serve it chilled

Danish Meatballs (Frikadeller)

500 grams ground pork- and veal (or one of them alone)
50 grams flour, breadcrumbs or oats
1 chopped onion
aprox. 2 deciliter milk or mineralwater
2 eggs
2 teaspoon salt
¼ teaspoon peber

½ butter and oil for frying

All the ingredients are mixed in a foodprocessor, start with the onion, then add the rest. Mix till fine and even.
Form the meatballs with a spoon on the inside of your hand (one at a time) and fry them in browned butter/oil
in a fryingpan, turn them when brown and crisp.

This portion shold be enough for about 20 Frikadeller/Meatballs.

Enjoy them.

Golden Cucumbers

4 large cucumbers (aprox. 4-5 kilos)
4 litres boiling water
4 tb. spoons salt

The cucumbers are rinsed, peeled and cut in halfs. The seeds are removed and the boiling water added. Salt is added. The cucumbers are held under the liquid under pressure for 6-12 hours. The water is thrown away. The cucumbers are dryed in a cloth, cut in thin slices and put in jars, that have been rinsed in preserving acid.

Vinegar-liquid:
2 litres vinegar
1 ¼ kilo sugar
½ kilo small onions
2 tb.spoons mixed spices
1 bunch of dild
2 teaspoons preserving acid

Vinegar and sugar brings to boil. The small onions are peeled and boiled for 3 min. in the vinegar. Add the spices and dild and bring to the boil for ½ min. Take it away from the heat and add the preserving acid. This sweet vinegar-liquid is poured over the cucumbers right away. The glasses are covered with a cloth and closed with a lid, when cold.

Lambchops/porkchops Boulangère (4 – 6 pers.)

6 big potatoes
Salt + pepper
2½ dl bouillon (stock)

The potatoes are peeled and cut in thin slices. Put the in a greased roasting pan, add salt, pepper and stock. Put it in the oven at 200º.

2 onions
20 g margarine

Peel and cut in slices, brown it on a frying pan and add to the potatoes in the oven.

Leave in the oven for ½ hour.

Then add:
4-8 lambchops/porkchops
1½ ts salt
½ts pepper
2ts Rosmarin
1 onion
2 carrots
30 g margarine

The chops are fryed in the browned margarine on a frying pan for 1 min. Then put on top of the potatoes in the oven. The sliced onion and sliced carrots are fryed for two min. and added to the dish in the oven. The whole dish cooks for 45 min. in all, or until the potatoes are cooked.

Serve with a salad and mint jelly.

Margrethe Kaae

Lemoncake with poppyseeds

6 eggs
350 grams sugar
grated peel of 3 lemons
250 grams of butter
1 deciliter of poppyseeds
350 grams of flour
1 tablespoon og bakingpowder
juice from 1 lemon
1 deciliter of milk

Sirup:
juice from 2 lemons
2 deciliters of sugar

Whip the eggs and sugar till foamy. Melt the butter. Grate the lemons. Mix lemonpeel and juice of 1 lemon into the eggmixture, then add the poppyseeds, butter and milk, and when that is carefully turned around, add the flour and bakingpowder.

Put the dough into a bakingtin (wellgreased and coated with a little flour). Put the tin into a cool oven, turn on the oven to 165˚ and bake the cake for 50 min.

The juice from 2 lemons is boiled with 2 deciliters of sugar for 2 min.. Cool it and pour it over the cake, as soon as it comes out of the oven, while it is hot – remember to make holes through the cake with a fork, so the sirup will sink into the cake.

You can half the amount and bake the cake in a smaller bakingtin.

Eat it and enjoy it.....

Rhubarb Trifle

½ kilo of rhubarbs
10 ounces (1½ cup) grannulated sugar
½ tsp vanillasugar

Rinse the rhubarbs and cut them in 1 inch pieces. Leave them in a dish in layers with the sugar for 1 - 2 hours. Or in the fridge overnight. Bring to boil, and let them simmer for 5 - 10 minutes, untill the rhubarbs are soft. Cool.

Vanillacreme:
1 egg
1 cup milk or lowfat creme
1 tblsp cornstarch
1 tblsp sugar
1-2 tsp vanillasugar

Beat everything together (except the vanillasugar) and heat it until boilingpoint, while whipping. When it thickens remowe from heat. Add the vanillasugar. Cool.

2 cups macaroons
1 cup whipping cream

Chrunch the macaroons, put some of them in the bottom of a glassbowl, then rhubarbs, vanillacreme, rhubarbs, macaroons and on the very top whipped creme.

Rice á lá Mande (danish Christmas dessert)

1 litre of milk or half cream (13%)
125 grams of rice
1 stick of vanilla (take out the grains, and boil it with the rice+ + the stick)
1 teaspoon of salt
75 grams of almonds (chopped) keep one whole almond for later
½ litre of whipping cream (whipped)

Bring the milk/cream to the boil. Add the rice. Bring almost to the boil and let it simmer for an hour, just below boiling point. (Very important, or the milk will boil over). Add salt.

Cool the rice pudding till next day. Add the whipped cream carefully, and the chopped almonds (remove the vanilla stick). You might add a little sugar also.

This dessert is served with a warm cherry sauce. Whole cherries (without stones) in syrup.

The whole almond is added and the person who finds it will get a present.

Enjoy it and think of your Danish friends.

DRESSING

Kinesisk olie.eddike dressing

120 ml risvin eddike
¼ tsk. st. peber
½ tsk. sesamolie
1 tsk. soya
1 tsk. brun sucker
30 ml majs olie

Caesar salat dressing

90 ml oliven olie
4 tsk. revet parmesan ost
½ tsk. st. peber
2 hakkede ansjos filetter
2 fed hakket hvidløg
60 ml hvidvinseddike

Dijon olie-eddike

120 ml oliven olie
1 tsk. Dijon sennep
1/8 tsk. salt
1/8 tsk. peber
1 fed hakket hvidløg
30 ml Balsamico eddike

Cremet olie-eddike dressing

120 ml youghurt natural
½ tsk. Dijon sennep
1 tsk. ahorn sirup
1/8 tsk. salt
1/8 tsk. peber
½ tsk. basilikum
¼ tsk. estragon
60 ml æblevinseddike
30 ml oliven olie

Fru Larsens olie-eddike dressing

120 ml hvidvinseddike
1 fed hakket hvidløg
½ tsk. stærk sennep
1/8 tsk. cayenne peber
1 spsk. brun sukker
30 ml oliven olie

PÅLÆG

Leverpostej (Bedstemors)

¾ kg hakket spæk smeltes, brunes let, afkøles lidt
1 kg hakket lever
3 pk. Kyllingelever
1 stort løg - blendes i foodprocessor
3 ss smør el margarine
8 ss mel - hvid afbagning
8 dl mælk
2 maggiterninger eller bouillonterninger
2 æg
salt – peber
½ ts. stødt ingefær
¼ ts stødt allehånde
¼ ts stødt nelliker

Det smeltede spæk, hakkede lever og løg + den hvide afbagning blandes. Æg + krydderier tilsættes. Smages til.

Bages ca. 1 time i vandbad ved 170°