

# Gordon's Brød

## Ingredienser (4 pers.)

2 spsk. Blå birkes  
100 g hvedemel  
2 æg  
1 spsk. Dijonsennep  
Salt  
Peter

## Tilberedning

Blan med, æg dijonsennep med vand til en glat dej.  
Den skal have samme konsistens som tyk pandekagedej.  
Smør dejen ud på bagepapir og drys med blå birkes.  
Bag i ovnen 170 grader til den er gylden og sprød.

# Æggestand



## Ingredienser

4 personer

Æggestand

3 æg

1 dl. mælk

¼ tsk. fint salt

Friskkværnet hvid peber

Smør til pensling

## Sådan gør du

Pisk æg, fløde, salt og peber sammen.

Smør en lille firkantet alu. form (a ca. 4 dl). Hæld ægge blandingen i formen - gennem en fintmasket sigte.

Dæk formen med fx alufolie - prik lidt huller i folien med en gaffel. Stil æggestanden i et vandbad og bag den midt i ovnen.

Lad æggestanden køle af tildækket i køleskabet - gerne til næste dag.

Bagetid for æggestand

Ca. ½ time ved 175° - traditionel ovn..

*Michael Brogaard*

# Saltindbagt mørbrad

60 MIN HOVEDRET



## Ingredienser - 4 personer

### Saltdej

300 g. fint salt  
300 g. hvedemel (ca. 5 dl)  
2 dl. Vand  
2 spsk. Rapsolie

### Mørbrad i dej

25 g. smør  
750 g. afpudset mørbrad  
1 tsk. Tørret rosmarin  
1 dl. Hakket frisk kruspersille  
Friskkværnet peber

## Sådan gør du

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

### Oksemørbrad i dej

Lad smørret blive gyldent i en pande og brun oksemørbraden ca. 3 min. i alt. Tag oksemørbraden op og læg den midt på dejpladen. Rist rosmarin og persille få minutter i smørret. Fordel de ristede krydderurter på mørbraden og drys med peber. Luk enderne af dejen ind over mørbraden. Læg den ene langside op og pensl kanten med lidt vand. Læg derefter den anden side op. Læg mørbraden med sammenføjnngen nedad på et stykke bagepapir i en bradepande og bag den midt i ovnen.

Tag oksemørbraden ud af ovnen og hold mørbraden varm i dejen. Bag kartoflerne midt i ovnen. Oksemørbraden har godt af at hvile, mens kartoflerne bager. Skær ved serveringen mørbraden fri af saltdejen - dejen kan ikke spises. Skær kødet i skiver og server det sammen med kartofler, kold eller lun sherrysauce og grøn salat.

Bagetid for mørbrad: ca. 25 minv ved 225° - traditionel ovn.

*Michael Brogaard*

# Svampesauce



## Ingredienser - 4 personer

400 g. markchampignons rensede og skåret i tern  
2 dl. vildtboillon  
1 dl. rødvin  
Hvedemel  
Vand  
1 dl. piske eller madlavningsfløde  
Salt  
Peber  
Kulør

## Forklaring:

Champignonerne ristes af på panden. Bouillon tilsættes sammen med rødvin og koger lidt ind inden fløden tilsættes. Nu koges den yderligere lidt ind for middel varme inden sauceen til slut bages af med en meljævning. Smag til med salt og peber.

# Små bagte Kartofler

45 MIN HOVEDRET



## Ingredienser - 4 personer

1 kg. små faste kartofler

2/3 l. vand

2/3 tsk. groft salt

33 1/3 g. smør

1 1/3 spsk. hakkede friske oreganoblade/2 tsk. tørret oregano

2/3 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

## Sådan gør du

Vask kartoflerne grundigt og del dem i halve. Kom kartoflerne i kogende vand tilsat salt og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 3 min. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre. Tilsæt smør og krydderier og vend rundt, så det bliver godt blandet. Fordel kartoflerne på en plade med bagepapir og bag dem midt i ovnen, til de er gyldne.

Bagetid

Ca. 15 min. ved 250° - traditionel ovn.

# Selleripure'

30 MIN



## Ingredienser - 4 personer

Selleripure'

600 g. knoldselleri i grove stykker

½ liter vand

¼ liter Karolines Køkken Madlavningsfløde 8%

½ tks. groft salt

Friskkværnet peber

## Sådan gør du

### Selleripuré

Bring selleri og vand i kog i en tykbundet gryde. Kog sellerien ved svag varme og under låg i 15-20 min., til den er godt mør. Hæld vandet fra og mos sellerien sammen med fløde, salt og peber. Bring selleripuréen i kog under omrøring og smag til.

## Rå marinerede rødbeder:

### **Ingredienser (4 pers.)**

2 rødbeder (alm. Størrelse)  
3 spsk. balsamico  
6 spsk. olivenolie  
2 fed hvidløg  
Salt  
Peter

### **Tilberedning**

Rødbeder snittes fint på mandolinjern.  
Marinaden blandes af øvrige ingredienser.  
De snittede rødbeder og marinaden blandes og trækker mindst 30 min.