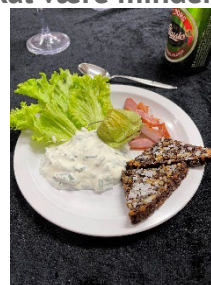


Røget kanin med purløgscreme og ristet brød

Ingredienser: til 30

1. røget kanin, skåret i små strimler
2. 500g mayonnaise (smag til om det skal være minder)
3. 500g græsk yoghurt/cremefraiche (smag til om det skal være minder)
4. 2 bundt Frisk purløg
5. salt og peber
6. 15 skiver rugbrød
7. smør eller olivenolie til penslingen
8. citron (citron saft)



tilberedning:

1. **Purløgsscreme:** band mayonnaise og græsk yoghurt/ cremefraiche sammen i en lille skål. Tilsæt purløg, og smag til med salt, peber og et par dråber citronsaft.
2. **Ristet brød:** pensl brødsiverne med lidt smeltet smør eller olivenolie, og rist dem let i oven 200g ca 10-15 min kig til det. Eller på en pande, indtil de er sprøde og let gyldne
3. **Anretning:** tallerken med en skive brød, salat og røget kanin, purløgsscremen og til sidst en ananas kirsebær

Skovduer med rødvin, fløde og blandede svampe:

- 4 skovduer – soignerede
- Salt og peber
- 2 skiver bacon – delt i halve
- 2 fed hvidløg – delt i halve
- 1 rødløg – delt i kvarte
- 4 små duske frisk timian
- 4 små duske frisk rosmarin
- 4 strimler citronskal à ca 1 x 5 cm – kun det yderste gule
- 1,5 dl tør rødvin
- 5 dl hønsbouillon
- 400 g blandede svampe – jeg brugte bøgehatte, østershatte, gule østershatte og markchampignons.
- 4 dl fløde
- 1½ spsk ribsgelé
- Lidt maizena rørt ud i en sjat vand – jeg brugte 1 strøgen spsk maizena, men prøv dig frem til den sovse-konsistens, du foretrækker.
- Lidt kulør



Krydr duerne ud- og indvendig med salt og peber. Fordel bacon, hvidløg, rødløg, timian, rosmarin og citronskal i 4 og prop det ind i duerne og luk med kødnåle.

Brun duerne i 2 spsk smør i en stegegyde. Hæld rødvin og bouillon i gryden og lad duerne simre i 1 time og 15 minutter under låg. Vend duerne en gang undervejs. I mellemtiden – brun svampene på en tør pande, krydr med salt og peber og sæt til side.

Tag de færdigstegte duer op af gryden og hold dem varme. Kog stegeskyen ind til ca det halve. Tilsæt fløde og ribsgelé og lad det simre et par minutter. Jævn sovsen med maizena rørt ud i vand og lad den simre endnu et par minutter.

Farv sovsen med lidt kulør, tilsæt svampene og bring sovsen i kog. Smag til med salt og peber, kom duerne tilbage i gryden og varm retten igennem et par minutter.



150 g ribs, frosne

75 g sukker

Fremgangs Måde

Bland de frosne ribs sammen med sukker i en skål eller plastikbøtte med låg, og lad dem stå på køkkenbordet i et par timer. Når de begynder at danne saft, vendes ribsene forsigtigt rundt (eller du kan ryste bøtten lidt). Lad dem stå yderligere nogle timer, ryst ribsene og forsæt sådan, indtil alt sukker er opløst. Hæld rysteribsene i en skål og server.

Hvis du bruger friske ribs, skal du mose ca. $\frac{1}{4}$ af ribsene sammen med sukkeret, og derefter vende resten af ribsene i. Lad det stå på køkkenbordet i et par timer, og følg derefter opskriften herover. Velbekomme!

Pæresalat med mormordressing:

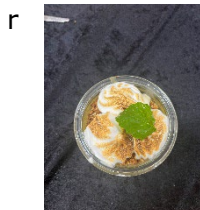
- 1 lille romainesalathoved – revet i mindre stykker
- 4 pærer – skåret i både og befriet for kærnehus
- Saft fra $\frac{1}{2}$ citron + lidt ekstra til at dryppe på pærerne, så de ikke misfarves
- 1-2 stængler bladselleri med top – fintsnittet
- 1-1 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde
- 2-3 spsk sukker

Arranger romainesalat, pærer og bladselleri på et fad. Rør fløde, citron og sukker sammen i en lille skål, indtil fløden tykner. Smag dig frem, hvor sur/sød du foretrækker dressingen. Server dressingen til salaten, så den enkelte selv kan dosere.

8 personer

Ingrediensliste

- **Citroncreme**
- 4 stk. økologisk citron
- 2 stk. økologisk lime
- 350 g. sukker
- 4 stk. æg
- 2 stk. æggeblomme
- 130 g. smør
- **Nøddecrunch**
- 150 g. hasselnødder
- 150 g. mandler
- 10 g. raps- eller solsikkeolie
- 55 g. akaciehonning
- **Vaniljecreme**
- 2,5 dl. piskefløde
- 2 tsk. vaniljesukker
- 200 g. græsk yoghurt
- 2 spsk. flormelis
- **Marengs**
- 2 stk. æggehvide
- 130 g. sukker



Fremgangsmåde

Citroncreme

1. Først laves citroncremen. Riv skallen på citronerne og limene og pres saften ud. Skær smør i tern.
2. I en gryde kommes smørtern, saft, skal, sukker, æg og æggeblommer (husk at gemme hviderne, dem skal du bruge til marengsen senere). Blandingen varmes forsigtigt op mens der røres godt rundt. Tag af varmen når cremen er blevet tykkere. Sørg for at røre rundt undervejs. Den må ikke koge, da den så skiller.
3. Lad cremen køle af og blive kold.

Nøddecrunch

1. Så skal nøddecrunch laves. Tænd ovnen på 150 grader varmluft. Hak nødder groft.
2. På en bageplade med bagepapir lægges nødderne.
3. Kom honning og olie over. Bag dem i 20 minutter til de er gyldne.
4. Lad det køle af.

Vaniljecreme

1. Nu skal vaniljecremen laves. Bland fløde, vaniljesukker, græsk yoghurt og flormelis i en skål. Pisk med en elpisker indtil du har en cremet og luftig konsistens.

Marengs

1. Blend sukker til pulver i en blender.
2. Pisk æggehvider i en skål med en elpisker. Tilsæt sukker lidt efter lidt. Pisk indtil du har en luftig marengs, hvor du kan vende skålen uden der sker noget.
3. Kom marengsen i en sprøjtepose med en tyl.

Anretning

1. Nu er du klar til at lave dine trifli.
2. Kom nøddecrunch i bunden. Herefter vaniljecreme, citroncreme. Gentag med endnu et lag.
3. Sprøjt små dutter af marengs på toppen. Brænd dem af hurtigt med en lille gasbrænder.