

Tunroulade



Til 8 personer

Spinatbund:

- 450 g spinat, hakket, optøet fra frost
- 4 stk. æg
- ½ dl mælk
- 1 tsk salt
- Peber
- 1 stk. citron, skallen herfra, saften bruges i fyldet

Tunmousse:

- 2 ds. tun i vand
- 160 g smør, blødt
- 1 dl creme fraiche
- 1 stk. citron, saften
- 1 bdt. frisk dild
- 1 tsk salt
- Peber



Pynt:

- ½ stk. citron
- 150 g rejer
- frisk dild

Dressing:

- 2½ dl creme fraiche jo højere fedtprocent, jo mere cremet bliver dressingen.
- 1 potte dild - frisk eller 1 Kan erstattes med frisk persille, fintsnittet ramsløg, purløg?
- ½-1 tsk. akaciehonning smag til. Kan erstattes med et nip sukker
- salt/peber smag til
- 1 spsk. citronsaft smag til
- evt. 1-2 spsk. mayonnaise gør dressingen lidt trykkere og mere cremet. Skyl dilden godt og ryst/kram vandet af. Snit dilden fint eller brug en persillehakker Hæld creme fraichen i en serveringsskål og tilsæt dild.
- Smag nu til med citronsaft, honning og salt/peber, til du synes smagen er i top.

Spinatbund



1. Tænd ovnen på 200 grader almindelig ovn.
 2. Kom den optøede spinat i en si, og pres vandet godt ud af den inden den kommes i dejen.
 3. Del æggene i blommer og hvider.
 4. Bland æggeblommer, mælk, afdryppet spinat, revet citronskal, salt og peber sammen.
 5. Pisk æggehviderne meget stive. Bland $\frac{1}{3}$ i spinatblandingen, og vend derefter forsigtigt resten af de stiftpiskede æggehvider i, undgå at slå for meget af luften ud af dejen undervejs.
 6. Fordel dejen på en bageplade på 40×30 cm beklædt med bagepapir. Den skal være cirka $\frac{1}{2}$ cm tyk.
- Bag bunden ved 200 grader i 15-20 minutter eller til den er fast og let gylden.
7. Lad den køle af 5 minutter inden bagepapiret fjernes fra bunden så den kan køle helt af.

Tunmousse:

1. Tag smørret ud af køleskabet i god tid, det skal være blødt når du skal lave tunmoussen.
2. Dræn tunen for vand, og bland den i en skål med blødt smør, creme fraiche, citronsaft og hakket dild. Smag tunmoussen til med salt og peber.

Samling:

1. Smør tunmoussen på den afkølede spinatbund. Lad 4-5 cm være fri på en af de korte sider.
2. Rul rouladen fra modsatte side af den fri kant. Sæt rouladen på samlingen og pak den ind i husholdningsfilm. Sæt rouladen i køleskabet i 2 timer så tunmoussen kan sætte sig.

Pyntning:

Anrette på en tallerken med salat og 1-2 skiver roulade lidt rejer en skive citron og dild og dressing



Tilberedning af vildt 131124

Flutes



Ingredienser

4-8 stk.
Lette flutes
3 dl mælk
25 g gær
3 spsk. olie
1½ tsk. salt
ca. 450 g mel

Sammen pisket æg til pensling drys efter smag

Sådan laver du lette flutes

Hæld den lunede mælk over smuldret gær, olie og salt i dejskålen.

Pisk omkring halvdelen af melet i væsken, og ælt derefter så meget mel i dejen, som den kan tage.

Ælt dejen godt. Den skal være smidig, men ikke klistret.

Lad den hæve en god halv time.

Hæld dejen ud på et mel drysset bord. Slå dejen ned og del den.

Vil du have brødene meget akkurate, kan du veje dejen, så de bliver lige store.

Form dejen til flutes ved at klappe den ud i en firkant, der rulles stramt sammen, glattes og lægges til efter hævning. Fortsæt til al dejen er brugt, dæk brødene til, og lad dem

efter hæve ca. 25 min.

Pensl dem med æg, og drys efter smag. Giv hvert brød 2 dybe, lange snit med en hobbykniv eller en anden skarp kniv, og stil dem straks i ovnen på øverste rille.

Bages ca. 13 min. ved 210 gr.



Pariserbøf



Antal 4 pers.

Ingredienser

- **Bøf**
 - 800 g hakket dyre kød
 - 100g løg
 - 100g rødbeder i tern
 - 2 spsk. kapers, finthakket
 - 4 æggeblommer
 - 100g bacon i skiver
 - 100g champignons
 - salt
 - sort peber, friskkværnet
- 4 skiver brød



- **Tilbehør**

- 4 æg
- Eddike

Fremgangsmåde

Rør farsen med æg, kapers, rødbeder salt og peber.

Del kødet i fire og form det til bøffer,

champignons ordnes og skæres i skiver, skær bacon i tynde skiver. Bøfferne steges rosa i rigeligt fedtstof ved moderat varme, krydres med salt og Peber. Tag bøffen af panden og lad den hvile tildækket i 10 min. Imens steges bacon og svampe, smørsteg ligeledes brødet. Anret bøffen på det smørristede brød top op med svampe, pocheret æg bacon.

Æg pochers i en gryde med kogende vand tilsat ½ dl Eddike pr. Liter vand. Æg slås ud i en kop og kommes i det kogene vand, gryden rystes let, så hvidt samler sig om blommen. Æg pochers i ca. 3 min, tages op i koldt vand, afpareres for trevler og opbevares i kold vand med salt.

NB: kan anrettes som pariserbøf med hakket rå løg, rødbede, kapers, høvlet peberrod og rå æggeblomme



Pæretærte



Antal:6 pers.

Ingredienser:

4	stk.	pære
250	g.	hvedemel
150	g.	smør
150	g.	sukker
1	tsk.	vaniljesukker
1	stk.	æg M/L, hele
1	spsk.	vand

Opskrift:

Smuldr smørret i melet, tilsæt sukker og vanille/sukker.

Saml dejen med æg og vand.

Rul halvdelen af dejen ud og fordel den i en smurt tærteform.

Skæl pærerne, fjern kernehuset og del dem i halve. Fordel de otte halve pærer på bunden.

Rul resten af dejen ud og læg den over pærerne. Pensl med vand og drys med lidt perlesukker.

Bag tærten ved 200 grader C. alm. ovn i ca. 30 minutter.

Server tærten lun med enten creme fraiche eller flødeskum.



Brændte mandler



400 g Mandler
250 g Sukker (ca. 4 dl)
1½ dl Vand

Kom mandler, sukker og vand på en Gryde og varm op ved kraftig varme og under omrøring til flydende karamel. Fortsæt med at røre i karamelmassen til sukkeret krySTALLISERES og bliver hvidt og tørt.

Fortsæt med at varme mandlerne under omrøring til det yderste lag af sukkeret karamelliserer let (og ligner opskriftsfotoet). Skru evt. ned til jævn varme.

Vil du have mandlerne helt blanke og klare, så fortsæt med at varme mandlerne under omrøring til sukkeret er brunt og flydende og mandlerne blanke.

Spred mandlerne ud på et stykke bagepapir og lad dem køle af.

Bræk de kolde mandler fra hinanden og server de brændte mandler som "juleknas".



Saltmandler

400 g mandler
10 spsk. salt
4 dl kogende vand
Sådan gør du

Rør 10 spsk. salt ud i det kogende vand og læg mandlerne i vandet.

Lad mandlerne stå i blød i cirka 20 minutter

Dræn mandlerne godt for vand og fordel dem i et lag på en bageplade med bagepapir.

Drys med ekstra salt hvis du har lyst og bag ved 150 grader i 20-22 minutters tid.

