Knækbrød



1 ½ dl Hørfrø
1 ½ dl Græskarkerner
1 ½ dl solsikkekerner
1 ½ dl sesamfrø
1 1/2 dl grahammel
1 dl hvedemel
1 ½ tsk salt
1 dl olie
3 ½ dl vand

Opskrift:
Bland de tørre indgredienser i en skål. Rør olie og vand heri, så dejen bliver til en tyk "grød".

Halvdelen lægges på et bagepapier, og et nyt stykke bagepapier lægges ovenpå.
Rul "grøden" ud med en kagerulle til et stort flat knækbrød.

Fjern det øverste bagepapier.
Tænd ovnen på 180 grader.
Rids i knækbrødet med en dejspade/kniv, så der bliver en masse stykker (vær bare kreativ - men del så i får lige mange)

tag den anden halvdel og lav på samme måde knækbrød heraf.

bages ca. 15 min. i varmluft ovn

Sylte pærer med rom



Ingredienser (ca. 1 stort glas)
Sylte pære med rom

8 faste pærer
4 dl vand
3 dl sukker
1 vaniljestang (evt. 1 ts vaniljesukker)
1 kanelstang
3–4 hele nelliker
1 dl let rom

Sådan gør du det

Skræl pære, hold dem hele eller skær dem over og fjern kernerne.

Kog vand og sukker, indtil sukkeret opløses.

Tilsæt vanilje (del bælgen og skrab frøene ud), kanel og nelliker.

Læg pærerne i saltlagen og lad dem trække ved lav varme i cirka 10-15 minutter, indtil de er møre, men stadig faste.

Tag panden af varmen og tilsæt rom.

Overfør pærerne til steriliseret glas og hæld pladen over, så den dækker til. Køl og sæt den i køleskabet.

Syltede appelsiner



8 stk appelsiner
400 g sukker
200 ml vand
4 stk kanelstænger*
Fremgangsmåde
Skær skrællen af appelsinerne og fileterer du en appelsin kom appelsiner i et rent glas, afskoldet.
Kog sukker, vand og kanel op indtil sukkeret er opløst. Tag den af blusset.
Når lagen er afkølet hældes den over appelsinerne.
Kom et lille stykke bagepapir på toppen, og tryk det lidt ned over appelsinerne, så det hele er dækket.
Kom låg på og lad dem sylte i 1-3 uger, inden brug. Så smager de bedst!

Sød syltet citron

Denne metode giver bløde, søde citroner med en intens smag.

- Ingredienser:
  - 8 økologiske citroner (da skrællen skal spises)
  - 4 dl vand
  - 400 g sukker
  - Valgfrit: 2 stang vanilje eller lidt stjerneanis for ekstra aroma.
- Fremgangsmåde:
  - Forberedelse: Vask citronerne grundigt i varmt vand. Skær dem i tynde skiver, og fjern kernerne, da de gør syltetøjet bittert.
  - Kogning: Bring vand og sukker i kog i en gryde, indtil sukkeret er opløst.
  - Simring: Tilsæt citronskiverne (og evt. krydderier). Lad det simre ved svag varme i ca. 30-45 minutter, indtil skrællen er helt mør og gennemsigtig.
  - Opbevaring: Hæld citroner og sirup på et skoldet glas. Det kan holde sig i køleskabet i flere uger.



CHOKOLADEBUDDING



1,875 liter Mælk

125 g majsstivelse,

5 Æg

10 spsk Rørsukker

1 1/2 vaniljestang

190 g Grofthakket mørk chokolade

Tilbehør

5 dl Piskefløde pisket til et let flødeskum

Sådan gør du

Rør mælk og maizena sammen i en tykbundet gryde. Tilsæt æg, sukker, vaniljekorn og chokolade.

Bring blandingen i kog under piskning - først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme. Blandingen skal være tyk og cremet.

Hæld hurtigt cremen i en skål og derefter i 16 glas Stil dem tildækkede i køleskabet i mindst 4 timer eller til næste dag.

Topping:

200 g hasselnødder

200 g sukker

Imens tændes ovnen på 180 °C varmluft, og hasselnødderne bages på en bageplade i cirka 10 minutter, eller indtil de er gyldne. Hæld dem over på et rent viskestykke, og gnub skallen af. Smelt sukkeret på en stor pande, indtil det er en lækker karamel – rør ikke ved sukkeret imens. Så vendes hasselnødderne i, og det hele hældes ud på et stykke bagepapir. Lad krokanten køle helt. Hak nu krokanten, Servér den afkølede chokoladebudding med lidt fløde, krokant og friske bær/frugt ovenpå. Velbekomme.

🥗 Fennikel, æble, citron & kørvel

(til graved rådyrfilet – 16 personer)

Ingredienser

4 stor fennikel

7 sprøde, syrlige æbler

3 økologisk citron (skal + saft)

1 håndfuld frisk persille

1 håndfuld estragon

6 spsk god olivenolie

Flagesalt

Friskkværnet hvid peber

Sådan gør du

Snit fennikel ultratyndt (gerne på mandolin). Gem det grønne fennikeltop.

Skær æbler i tynde både eller fine stave.

Riv lidt citronskal fint og pres saften.

Vend æblerne straks med lidt citronsaft, så de holder farven.

Bland fennikel og æble forsigtigt.

Vend med olivenolie, resten af citronsaften, citronskal, salt og hvid peber.

Pluk persille og estragon groft og vend i lige før servering.

Servering til graved rådyr

Anret salaten løst og luftigt.

Skær den gravede rådyrfilet i helt tynde skiver.

Dryp evt. med en smule ekstra olivenolie og et par dråber citron ved servering.

Fondant kartofler

Ingredienser



- 16 stk bagekartofler (antal afhænger af størrelsen)
- 200 gr smør
- 8 spsk olie
- 8 fed hvidløg
- 1 bdt frisk timian
- 12 dl grøntsagsbouillon
- salt og peber

Fremgangsmåde

- Skær top, bund og sider af hver kartoffel, så det bliver til en rektangulær klods. Del klodsen på midten i 2 firkanter. Prøv at lave dem så ensartede som muligt.
- Skal det afskårne fra kartoflerne bruges til kartoffelmos, kan man med fordel skrælle kartoflerne, inden de skæres ud i klodser.
- Opvarm smør og olie på en stegepande. Når smørret er bruset af lægges kartoflerne på panden og brunes fint af på alle sider. Krydr med salt og peber.
- Pil hvidløgene og giv dem et tryk med siden af en køkkenkniv, så de knuses let. Tilsæt herefter knust hvidløg, timian og bouillon til panden.
- Dæk panden til med et stykke stanniol og sæt den i ovnen ved 190 °C (varmluft) i 20-25 minutter, indtil kartoflerne er helt møre.
- Har man ikke en pande, der kan gå i ovnen, så kom pandens indhold i et ildfast fad, tilsæt hvidløg, timian og bouillon, dæk til med stanniol og sæt fadet i ovnen.
- Anret fondant kartoflerne med kød og tilbehør og server.

Evt rester kan gemmes på køl i 3-4 dage og ristet i smør på stegepanden. Kartoflerne er ikke fryseegnede, da de får en gummiagtig konsistens.

Langtidsstegt vildtkølle



Ingredienser

3 dyrekølle

300 g blødt smør

3 tsk knuste enebær

3 tsk tørret rosmarin

Salt (peber)

Fremgangsmåde

Bland smørret med knuste enebær, rosmarin, salt og peber, og gnid blandingen ind ind i dyrekøllen.

Brun dyrekøllen ved 225 grader i 10 – 15 minutter. Skru temperaturen ned på 120 grader, og steg videre i ca. 2 timer, til stegetermometeret viser 58 grader. Mangler stegen farve, når kernetemperaturen nærmer sig de 50, kan du tage køllen ud af ovnen og skrue op for ovnvarmen og indstille ovnen til grillfunktion. Steg køllen, til den har fået den ønskede farve, tag den dernæst ud af ovnen, luk lidt af varmen ud, og stil den atter på 120 grader. Fortsæt, indtil du når den ønskede kernetemperatur.

Lad stegen hvile 20 minutter inden udskæring.

Cremet Valnøddesauce



800 g valnødder

8 dl hvid balsamico

2 L piskefløde

8 spsk cremefraiche 38%

Evt 1 citron

Salt og friskkværnet peber

Hak valnødderkernerne og rist dem på en tør pande, til de er gylden og begynder at dufte. Tilsæt den hvide balsamico og lad den koge ind omkring nødderne. Hæld fløden ved og lad den koge ind til det næsten halve under omrøring. Tilsæt cremefraiche, kog saucen op og si den derefter.

Kasser valnødderne eller gem lidt af dem, til at komme i saucen lige inden servering. Smag saucen til med salt, peber og citronsaft.

Skum saucen op med en stavblender inden servering

bønner med pølser



Ingredienser

800 g frosne grønne bønner

400 g cocktailpølser

Fremgangsmåde

Hvis bønner er meget lange, kan du eventuelt halvere dem.

Varm en pande op og Kom smøret på panden sammen cocktailpølser.

bønner på panden sammen. Rør jævnligt rundt.

Jeg kan godt lide, at der er lidt bid og sprødhed i bønner, derfor steger jeg dem ikke alt for længe. Du steger dem ligesom, du bedst kan lide.

Dadler med bacon



- 16 dadler (stenene tages ud)
- 8 skiver bacon

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Tag stenene ud af **16 dadler**, og det er ret nemt. Klem forsigtigt på dem, så de åbner sig ganske let, hvorefter du snildt kan pille stenen ud.
3. Del **8 skiver bacon** bacon i halve, da en hel skive bliver for meget bacon til hver dadel.
4. Lav nemt dine dadler med bacon ved at vikle baconskiven om dadlen, hvorefter de sættes på bagepapir en bageplade eller i et ildfast fad. Bagepapiret sparer dig for meget rengøring!
5. Stil de baconsvøbte dadler ind i ovnen, hvor de skal have cirka 15-20 minutter, og de er færdige når baconen er sprød.

Sennepcreme 16 per



3 spsk grov sennep

4 tsk honning

6 dl creme fraiche 18 %

salt

peber

Bland sennep og honning til en ensartet masse, og tilsæt derefter creme fraiche. Rør til dressingen er ensartet.

Smag til med salt og peber, og lad dressingen stå i 5 minutter.