Tunmousse

9 dåser Tun i vand eller olie (ca. 900 g)
600 g Blødt smør
3 dl Creme fraiche
3 tsk citronsaft
1½ tsk Groft salt
Friskkværnet peber
Pynt
ærteskud
Tilbehør
flutes
Tunfiskemousse
Hæld vandet fra tunen og kom den i en skål.
Findel tunen med en gaffel og tilsæt smør. Brug håndmix så alt smør komme ud i tun. cremefraiche, citronsaft, salt og peber. Rør det hele sammen, smag tunfiskemoussen til og stil den tildækket i køleskabet i mindst 6 timer.
Fordel tunfiskemoussen i små skåle 28 stk.
Pynt med ærteskud, rejer og server.

Flute nem og sikker opskrift på sprøde flutes

6 dl vand (lunkent)
60 g gær
900 g hvedemel
3 tsk salt
2 æg (sammenpisket, til pensling)
vand (til pensling)
Kom 6 dl vand (lunkent) i skålen til din røremaskine og smuldr 60 g gær i. Rør det ud med en spiseske. Tilsæt 900 g hvedemel. Ælt nu dejen med dejkrog i ca. 10 minutter ved middel hastighed. I starten ser dejen lidt for fast ud, men give den tid. Til sidst i ældtningen tilsættes 3 tsk salt.
Tag flutesdejen ud på køkkenbordet, hvorefter den virkes op og hviler 15 minutter på køkkenbordet med et viskestykke over. Derefter deles dejen i 4 lige store stykker, som formes til flutes. Sættes på almindelig bageplade med bagepapir. Overdæk med et fugtigt viskestykke og lad hæve i 45-60 minutter.
Ridses derefter og pensles med 2 æg, der piskes sammen med en smule vand og lidt salt.
Sættes ind i en forvarmet ovn ved 230 grader over- og undervarme med en ovnfast skål i bunden. Kom 1 dl. kogende vand i skålen straks dine flutes sættes ind for at skabe damp.
Bages nu i alt i 20-25 minutter afhængig af din ovns varme. Undervejs pensles brødene med lidt vand (ikke æg!) De sidste 2-3 minutter lukkes dampen ud af ovnen, så brødene bliver super sprøde. Lad gerne her ovnlågen stå lidt på klem.

Thousand Island dressing

1L liter Creme fraiche
2 spsk. citronsaft
1 tsk Sukker
2 tsk Groft salt
2 tsk Revet løg
8 spsk. Tomatketchup
4 spsk. HP sauce
½ liter Piskefløde
Sådan gør du
Vend fraichen sammen med citronsaft, sukker, salt, løg, tomatketchup og HP sauce.
Pisk fløden til skum og rør det i. Smag til.
Opbevares tildækket på køl til servering.

Andebryst á l'orange

28 stk. Andebryst

Appelsinsauce

14 dl appelsinjuice
3 stk. citron, lidt saft herfra
14 spsk. Cointreau
7 spsk. honning
7 spsk. sukker
7 spsk. stængler frisk timian
7 kanelstang
7 knivspids stødt kardemomme
Salt og friskkværnet peber

Appelsinsauce
Alle ingredienserne til appelsinsaucen kommes i en gryde og lad det koge ind til ca. 7 dl. sauce. Det tager omkring samme tid, som det tager at stege andebrysterne.
Sigt saucen og hæld den på panden med stegefedt fra andebrystet. Rør det sammen, smag til og hæld over andebrysterne.

Andebryst
Rids skindsiden på andebrystfileterne med en skarp kniv – pas på ikke at skære igennem fedtet og ned i kødet, da kødsaften vil sive ud under stegningen, og kødet vil blive tørt. Gnid andebrysterne godt på alle sider med salt og peber.

Læg dem med skindsiden ned på en kold tør pande og sæt varmen på lav middelvarme, så panden varmes langsomt op og fedtet har tid til at smelte. Steg andebrysterne med skindsiden ned ved lav varme til skindet er sprødt i ca. 20 min. Vend andebrysterne om og steg dem på den anden side 5 min.
Sluk varmen, tag andebrysterne af, og lad fedtet stå på panden til saucen.
Skær det lækre andekød ud i tynde skiver, anret på tallerkener eller et fad og hæld appelsinsaucen over.

Hjertesalat med feta, valnødder og pære
200g valnødder
4 ps rucola
5 stk. Romainesalat
4 stk. pærer
5 stk. rødløg
10 spsk tranebær tørrede
200 g feta

Dressing
5 spsk Honning
10 spsk æbleciddike
5 tsk dijon sennep
20 spsk olivenolie
Salt og peber

Fremgangsmåde
Rist valnødderne på en varm tør pande under om- røring i et par minutter, til de bliver sprøde, men uden de tager farve. Hak de ristede valnødder groft.

Vend rucola og Romainesalat med vinaigrette og anret på et fad.

Drys pære, rødløg, tranebær og de hakkede valnødder over. Fordel til sidst feta ost på salaten.

Dressing
Kom alle ingredienserne i en skål og rør det godt sam-men, til vinaigretten er ensartet i konsistensen. Smag den til.

Hasselback

56 stk. mellemstore kartofler
250g smør
10 spsk frisk rosmarin finhakke
10 spsk frisk timian finhakke
10 fed hvidløg finhakket
7.5 tsk fladsalt

Smelt smør i en gryde ved mellemvarme og tilføj hvidløg og krydderurter.
Skru lidt ned for varmen og lad det stå i gryden.
Skræl kartoflerne og skær et lille stykke af hver, så de får en bund, som de kan stå stabilet på. Skær tynde skiver ca 2/3 ned i kartoflen. Læg evt kartoflerne mellem skaftet på to grydeskeer, så undgår man nemt at skære hele vejen igennem kartoflen.
Placer kartoflerne tæt i et smurt ovnfastfad.
Pensl alle kartoflerne med smørblandingen og sæt kartoflerne i en forvarmet ovn ved 200 g varmluft.
Bag kartoflerne i ca en time og pensl ca 3-4 gange undervejs med smør og krydderiblandingen. Drys til sidst med salt og server de sprøde varme kartofler, når de er gyldenbrune på toppen.

Fløderand

30 blade Husblas
2 ½liter Mælk
5 Vaniljestænger
30 spsk Sukker
250 g Hakkede, smuttede mandler
2 ½liter Piskefløde

Fløderand
Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 5 min.
Bring mælken i kog sammen med den flækkede vaniljestang og sukker.
Træk husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved, og smelt den i mælken. Tilsæt mandler og lad blandingen køle af, til den er lillefingervarm.
Fjern vaniljestangen. Pisk fløden til flødeskum og vend det i den afkølede mælk.
Kom blandingen i små skåle og stil dem tildækket i køleskabet til fløderanden er helt stivnet.

Pynt med de sylte frugter
Citron. Appelsiner og pære

karamelsovsen:
For at lave den lækre karamelsovs til din fløderand, skal du bruge følgende ingredienser:

400 g sukker
4 dl piskefløde
100 g smør
Her er trinene til at lave karamelsovsen:

Smelt sukkeret på en pande, indtil det bliver gyldent.
Tag panden af varmen og tilsæt piskefløden lidt ad gangen, mens du rører godt rundt.
Tilsæt smørret og rør, indtil sovsen bliver ensartet.