

Jordkokkesuppe med sprød parmaskinke.

1 Hakket løg
600 g jordkokker
1-2 mad æbler
Hønsbouillon
2 kviste timian
Salt og peber
2,5 dl. piskefløde
1 spsk. Creme fraiche 38 %
Citronsaft, olie.

Skæl, skær jordkokker og æbler i mindre stykker.
Svits det hakkede løg, jordkokker, æbler og timian i lidt olie.
Tilsæt hønsbouillon så det næsten dækker, og fløde tilsættes.
Koges til det hele er mørt.
Suppen blendes helt glat og fri for klumper.
Derefter koges suppen op og tilsæt creme fraiche som røres ud.
Smages til med salt og peber samt citronsaft.

Parmaskinken skæres i små tern og ristes sprøde på en varm pande med en anelse olie.

Anretning: Suppen kommes i lun dyb tallerken, drys det sprøde skinke over og pynt med lidt grønt evt. karse.
Servers med lunt groft brød.

Tournedos med Gorgonzola og avocadocreme.

4- 500 g. Oksemørbrad
1 spsk. olie
1 spsk. Dijonsennep
80-100 g. Parmaskinke
100 g. Gorgonzola
2 avocado
1 oksekødsbouillion terning
3 dl. Vand
1 dl. Fløde
Salt og peber.

Mørbraden renses for sener m.m.
Skæres ud i 4 lige store bøffer, ca. 4 cm høje.
Tænd ovnen på 250 grader.

Bøfferne smøres lidt ind i olie og brunes på en varm pande, 1 min på hver side, høj varme.
Dyb dem i sennep, og rul kanten på bøffen ind i parmaskinken.
Kom bøfferne i et ildfast fad, og læg en skive gorgonzolaost ovenpå hver bøf.
De skal have 10 min i midt ovnen.
Bøfferne tages ud af ovnen, tildækkes med stanniøl og hviler i 10 -15 min. inden de serveres.

Avocadocreme

2 stk. avocado
1 oksekødsbouillion terning
3 dl. Vand
1 dl. Fløde
Salt og peber.

Skær frugtkød i mindre stykker.
Koges med i vandet sammen med bouillonterningen.
Lad det koge 5 – 10 min.
Blend cremen og smag til med salt og peber.
Bring cremen i kog igen, sænk varmen lidt, og tilsæt da fløden.

Pebersauce

1 løg
1 fed hvidløg
1 spsk. Paprika
½ - 1 dåse Madagaskar Peberkorn
½ spsk. Sennep
2 ½ dl. Oksebouillon
5 dl. fløde
2 dl. Vand
1 dl. Whisky

Hak løg og hvidløg, svits det i en pande sammen med paprika.
Tilsæt ½ spsk. Peberkorn, som moses helt ud.
Tilsæt rest af peberkorn.
Whiskey tilsættes og lad det fordampe.
Vand, bouillon. Fløde og sennep tilsættes.
Lad det koge ned til en cremet konsistens.
Smag til med salt.

Kartoffelbåde i ovnen.

4-5 kartofler pr. Person
Lidt olie
Salt

Ovnen indstilles på 200 grader
Kartoflerne skrælles, halveres og skæres i trekanter på langs (i både). Tørres i et viskestykke.
Ta` lidt olie i dine hænder og gnid kartoffelbådene ind i olien, fordel kartoffelbådene i et ovnfast fad.
Sættes i ovn ca. 50-60 min, de skal være mørke og sprøde.
Fordel kartoflerne lidt rundt med en ske nogle gange under bagningen.
Inden serveringen drysses med salt og fordeles rundt.