

Kængurufilet med orange/rødvinsauce.

Ca.1 kg kængurufilet

smør

1 løg, hakket

2 fed hvidløg, fint hakket

1 kvist timian

1 appelsin

½ fl. Rødvín

½ l. kalvebouillon

Maizena

Salt og peber

Kængurufiletten skæres fri for fedt og sener og steges på en pande i smør ca. 5 på hver side. Krydre med salt og peber. På panden laves en "pandesauce". Svits løg, hvidløg og timian af i panden, tilsæt skal og saft fra 1 appelsin, derefter tilsættes rødvínen og koges ned. Sigt det i en gryde og tilsæt kalvebouillon, jævnes med maizena og smages til med salt og peber.

Kødet kan varmes i saucen før servering.

Saltbagt selleri.

150 g salt

300 g mel

vand

1 selleri

Bland salt og mel, tilsæt vand til passende konsistens. Bunden skæres af selleri.

Pak selleri ind i dejen så det hele er dækket. Bages ved 180 grader i 1 time.

Tag selleri ud af dejen og skræl det derefter med en kniv. Skær det i passende stykker og server.

Gratineret kartofler.

24 små kartofler.

1 æg

50 g parmesan

50 g comte

Salt, peber og muscat

Skær top og bund af 20 kartoflerne. Udhul dem med en udstikker. "indmaden" og 4 skrællede kartofler koges mørt i vand. Når kartoflerne er møre røres de sammen med æg, parmesan, comte, salt, peber og muscat. Sprøjt kartoffelmassen i kartoffelskallerne på en bageplade. Bag kartoflerne i ovnen ved 180 grader i 15-20 min.

"brændt" gulerodspure.

300 g gulerødder

50 g smør

Salt, peber

Skræl gulerødderne og skær dem i mindre stykker. Kom smør i en gryde og smelt det, tilsæt gulerødder og lad det stege under låg i ca. 10 min til de er møre.

Det hele blendes ensartet, tilsæt evt. lidt vand, smages til med salt og peber og serveres.

Blødende chokoladecake med blommer og kvæder.

3 æg

100 g sukker

120 g mørk chokolade

110 g smør

40 g mel.

Smelt smør og chokolade over vandbad.

Rør derefter sukkeret i.

Tilsæt æg, 1 af gangen, og til sidst røres melet i. Dejen fordeles i 5 smurte forme og bages ved 200 grader i ca. 12 min. Serveres varme direkte fra ovnen.

Kvædekompot.

2-3 kvæder(alt efter størrelse)

125 g sukker

½ dl vand.

Kvæderne skrælles og skæres i både, kernehuset fjernes og skæres i grove tern. Kom kvæder, sukker og vand i en gryde med låg og koges mørt. Når kvæderne er møre moses i groft med en gaffel.

Kan serveres koldt og varmt.

Syltede blommer.

5 blommer

200 g sukker

2 dl vand

½ dl gran marnier.

Halver blommerne og tag kernen ud. I en gryde kommes sukker, vand og gran marnier og koges op, tilsæt blommer og sluk for det. Lad blommerne stå i gryden under låg til servering.

Marscaponecreme.

2 æg

100 g sukker

250 g marscapone

1 stang vanilie.

Æg, sukker og vanilie piskes helt hvide i ca. 15 min, tilsæt marscapone og pisk til rette konsistens.