



1, 2, 3 gæsteklar!

EN GOD SLAGPLAN:

Start med at sætte ovnen på 120°, og bag marengsene.
 Lav suppen. Blend kørvelolie.
 Pisk mascarpone og fløde sammen, og sæt på køl.
 Skyl salatblade, og læg på viskestykke.
 Tag granatæblekerner ud af skallen, og læg i en skål.
 Bland dressing til salaten.
 Kom confit de canard i en bradepande.
 Smør brødet med andefedt, og rist sprødt ved 225°.
 Skræl persillerødder, skær i stave og kom i en skål med vand og citron.

Butternut-suppe med champagne og kørvel

Bobler kan være champagne eller Cava. Der skal en lille sjat i suppen – og resten i glasset. Brødet er smurt med lidt andefedt, før det ristes sprødt i ovnen.

Til 4 personer

butternut-græskar 1 stk., stor
løg 2 stk.
hvidløg 2 fed
chili ½-1 stk., rød
fennikel 2 stk.
olie
vand 1 l
kørvel to håndfulde
vindruekerneolie 1 dl
hvidløg 1 lille fed
landbrød 4 skiver
andefedt en smule fra dåsen med and
champagne 4 spsk. (og resten af flasken i glassene)
kørvel

- Skær græskaret over, og skrab kernerne ud med en ske.
- Skær skrællen fra, og skær kødet i tern.
- Hak løg og chili, og skær fennikel i tern.
- Svits grøntsagerne i olie i en gryde.
- Kom vand herpå, og lad grøntsagerne simre møre under låg i 20 min.
- Blend suppen jævn, og juster konsistensen med vand.
- Smag til med salt og peber.
- Kom kørvel, vindruekerneolie og hvidløg i en blender, og blend sammen. Kom kørvelolien på et glas.
- Smør brødet med andefedt og rist sprødt i ovnen på 225°, lige før I skal spise.
- Server suppen i skåle. Kom en skefuld champagne heri. Dryp kørvelolie herpå, og pynt med et par blade kørvel til sidst.

Confit de canard med persillerodsfritter og salat

De smukke granatæblekerner drysser vi over lige til sidst.

Til 4 personer

confit de canard 1 dåse (til 4 personer)
persillerødder 4-6 stk.
olivenolie 2 dl
granatæbler 2 stk.
salat
dijonnensiep 1 spsk.
æblecidereddike 1 spsk.
sukker 1 tsk.
salt

- Skyl salatbladene, og afdryp.
- Rør sennep, eddike, sukker og salt sammen i en lille skål, og rør evt. tyndere med lidt vand.
- Kom and og fedt på en bradepande, og gennemvarm i ovnen ved 225° i ca. 20 min.
- Skær persillerødder i stave, og steg dem møre i olie på en pande. Tag op og afdryp på køkkenrulle. Olien kan du gemme og bruge næste gang, du skal stege grøntsager.
- Vend salaten med eddikedressingen.
- Server anden med lidt andefedt sammen med salat, persillerodsfritter og et drys granatæblekerner.

Valnøddemarengs med syltede blommer og kanel-mascarpone

Det er så nemt at bage sine egne marengs. Så det gør vi.

Til 4 personer

æggehvider 2 stk.
sukker 2 dl
citronsaft 3 dråber
vaniljesukker 1 tsk.
økologisk citron ½ revet skal herfra
valnødder 75 g, hakkede
mascarponeost 200 g
piskefløde 1 ½ dl
kaffe 2 spsk. kold og stærk
kanel 1-2 tsk.
syltede blommer 1 glas (med eller uden rom), du skal bruge ca. 8 blommer

- Sæt ovnen på 120°.
- Kom æggehvider, sukker og citronsaft i en skål, og pisk helt stift. Vend vaniljesukker, citronskal og hakkede valnødder heri.
- Sæt marengsmassen ud med ske på en bradepande med bagepapir. Der bliver ca. 12 marengs.
- Bag marengsene i 1 ½ time.
- Kom mascarpone og fløde i en skål, og pisk sammen.
- Rør nu kaffe og kanel heri, lige inden servering.
- Server et par marengs til hver med mascarponecreme og et par blommer til.