

Menu kokke skole efterårs ferie 2016

Press af æblemost - gulerod - lime - citron - pære – sukkerlage.
Lav jeres egen velkomst most af lige det som i syntes at i har lyst til,
Husk at smage på jeres most så den smager godt.



Efterårs salat med nødder, tomater, urter og stegte svampe Mormor's dressing.

3 til 4 salat blade pr. gæst - 1 spsk blandet valnød og hasselnød – 1 tomat – friske grønne urter – forskellige svampe fra årstiden ca. en god håndfuld.

Mormors dressing til 8 personer.

½ dl. Creme fraise – 2 dl fløde – saft af 1 citron – sukker og salt og peber.

Bland alt sammen og smag til.



Skyld salatbladene og læg dem til tørre – knus nødderne en smule og læg dem i en skål – Skær tomater i tykke skiver 3 til 4 på en tomat – rens en god håndfuld bl.

Svampe og læg i en skål, klar til stegning.

Ved anretning læg tomater skiverne ned i en dyb tallerken og pynt med salat - læg urter på og nødder drysset rundt om. Rist svampe i olivenolie og drys med havsalt.

Læg flot rundt på tallerken og server straks.





**"Pølse" af vildtkød med bacon og urter - grøn mos - citron bagte gulerødder -
"syltetøj af ribs" - vildt fløde sauce.**

150 g Vildt hakkekød pr. cov – 2 skiver god bacon - 1 skefuld æble stykker – salt og peber – ½ æg.

200g bagekartoffel – 2 spsk smør – 2-3 spsk mælk – persille.

Gulerødder - smør - citroner - salt og timian.

Ribs – solbær og æble saft - sukker.

Vildtfond - Fløde - smør.



Rør vildtkødet med finthakkede æble, salt og peber og ægget til en god fast fars, brug evt. lidt mælk. Rul ud til en pølseform og pak den ind i stram film. Kog forsigtigt pølsen i simrende vand i ca. 12 min. Når den er afkølet så skal der vikles bacon omkring og den lægges klar på en rist ovenpå en bageplade. Ved servering bages kødet i ca. 15 min ved 190 til baconen er sprød.*

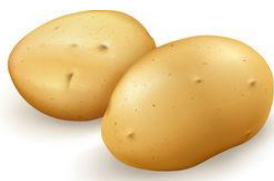
Skræl bagekartofler og kog dem møre, Blend den skyllede persille med mælken - smelt smørret og bland det hele sammen og smag til med salt og peber.

Skræl gulerødder, 1 pr mand og skær den på langs. Læg gulerødder i en bradepande og læg smørret ovenpå, pres lidt citron saft ud over og drys med havsalt og peber. Bag dem i ovn i 15 min under sølvpapir.

Tilsæt 1 dl ribs med 1 spsk sukker og 2 spsk solbær og æble saft til en gryde og kog det godt sammen uden at det koge ud. - læg det i en skål og lad det køle af.

Ta saften fra kødet samt fond og tilsæt samme mængde fløde og kog op, smag til med salt og peber. Jævn evt. med smørrolle - Server sovsen ved siden af

Læg de bagte gulerødder på midten og kødet på tallerknen sammen med en god skefuld mos og en skefuld "syltetøj" Pynt med persille.



Bagt Banan i vanilje og kanel - Hvid chokolade - frossen æblesalat. 6 cov.

1 banan pr cov. - sukker - kanel - vanilje.

3 dl fløde - 150g hvid chokolade.

4 æbler - 2 spsk sukker - 1 dl æblesaft - 6-8 blade citron melise - folieform.

Groft hakkede mørk chokolade og nødder efter smag.



Skræl bananen og drys den med kanel sukker (1 spsk. kanel - 5 spsk. sukker - ½ tsk vanilje pulver) - Læg den på en bageplade med papir på og stil på køl.

Pisk fløde til flødeskum der næsten er stiv. Smelt chokoladen og vend den varm hurtigt ned i fløden så det bliver en creme. - stil på køl til servering.

Ikke piske for meget !!!!!

Skær æbler i mindre tern uden skræl og læg den i en gryde - tilsæt sukker og æblesaft og kog dem op så væden er kogt ind i æblet. Køl det lidt af og tilsæt hakkede citron melisse og fyld æblerne i 6 folieforme - sæt dem på frost til servering. Mindst i 3 timer.

Ved servering bages bananen i ovn ved 190 i ca. 8 min - Lav imens 6 tallerkner og fordel den hvide chokolade creme på midten. Når bananen er bagt så læg den på cremen og vend æblesalaten ud på den anden side - drys med hakket chokolade og server straks.*

