

WEEKEND MENU

Fremgangsmåde & Billeder

Jordskokke-grønkåls suppe & bagt hvid fisk med baconpanade, citronperler, sur-søde perleløg & pisket friskost med urter & persille.

Hertil koldhævet brød og saltet smør

Suppen koges op og tages af varmen. Ved anretning kan den med fordel stavblendes så den skummer let. Fisken sættes i forvarmet ovn ved 150 grader sammen med brødet i 7 minutter.

Smørret tages ud af køleskabet. Brødet skæres.

Kan anrettes som vist på billedet eller i fade & skåle



**Steg af dansk kalvebryst med pikant svampesauce & syltede svampe,
saltbagt knoldselleri med anisfrø & peberfrugt, butterdejsskal med
”russisk salat” & kartoffel canneloni**

Saucen koges op under omrøring. Kalvebrystet kommes ned i og dette luges stille og roligt i 8- 12 minutter ved svag varme. Må ikke koge. Kartoffel cannelonien og knoldselleri kommes i ovnen i ildfast fad i 12 minutter ved 150 grader. Den ”russiske” salat kommes i butterdejsskallerne. Ærteskudene klippes. Saucen kan med fordel stavblendes inden servering.

Kan anrettes som vist på billedet eller i skåle og fade



**Citron-mascarpone kage med mørk chokolade parfait, knust marengs,
sød knas, henkogte æbler med vanilje & blodappelsin coulis**

Parfait'en tages ud af fryseren 8 – 9 minutter inden desserten serveres.

Kagen kan luges...ikke nødvendigt...i 2 – 3 minutter ved 150 grader.

Kan anrettes som vist på billedet eller i skåle og fade

