



<p><i>Stegt andebryst</i> 2 andebryster 1 dl gode stenfri svesker 2 madæbler</p> <p>4 kg kartofler</p>	<p>Æblerne vaskes skæres i skiver med skræl. Svesker og æbler fordeles i bunden af stegeposen og de 2 andebryster ovenpå. Lægges i et ovnfast fad.</p> <p>Steges 45 minutter ved 225 grader C. Tages ud af ovnen. Klip et hul i hjørnet af stegeposen og hæld saft og sky fra (til sovs). Brysterne pakkes ind i staniol og et viskestykke. Skal hvile 20 minutter..</p> <p>Skyen kommes i en lille kasserolle og bringes i kog. 2 dl fløde og 2 tsk mel rystes i en jævningryster (først væske, så mel, låg på, ryst.) Smag til med salt og peber. Tilsæt kulør.</p> <p>Brysterne skæres i skiver på skrå og serveres med svesker og æbler og traditionelt tilbehør og/eller evt. en rødkålssalat.</p> <p>Kartoflerne skylles og kommes i en lille gryde. Fyld vand i så det lige akkurat dækker kartoflerne. Bring i kog, skru ned og læg låg på gryden. Koges 20 minutter. Pilles.</p> <p>Brysterne skæres i skiver på skrå og serveres med svesker og æbler og traditionelt tilbehør og/eller evt. en rødkålssalat.</p>
<p>Kogt rødkål: 1/4 Rødkål. rå 1 spsk. Sukker 2 dl. Ribssaft. sød. koncentreret 1/2 dl. Eddike 1/2 tsk. Salt 20 gram Smør</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stokken skæres væk. • Kålen snittes fint og kommes i en gryde med smeltet smør. Sukker drysses over kålen, og det svitser i smørret i ca. 10 minutter. • Så tilsættes ribssaften og eddike. • Kålen koges ved svag varme i ca. 3/4 time. • Hvis kålen koger tør, tilsættes lidt vand. • Når kålen er mør smages til med lidt salt.
<p>Ris a la mande: 1/2 liter risengrød</p> <p>1 spsk. Sukker 1/2 stang vanillestang</p> <p>150 gram Mandler, smuttede 2,5 dl. Piskefløde 38%</p> <p>Kirsebær. syltede</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vanillestangen flækkes og kornene skrubes ud og gemmes. • Bland det i risengrøden • Dæk mandlerne med kogende vand. Lad stå i 5 minutter. Smut mandlerne • Hak de smuttede mandler og bland mandler, sukker og vanillekorn i risgrøden. Pisk fløden let stiv og vend den forsigtigt i grøden. • Server med de syltede kirsebær