



<p><b><u>Stegt andebryst</u></b> <b>3 andebryster</b> <b>2 dl gode stenfri svesker</b> <b>2 cox orange æbler</b> <b>2 dl fløde 2</b> <b>2 tsk hvedemel</b></p> <p><b>1 kg kartofler</b></p>	<p>Æblerne vaskes skæres i skiver med skræl. Svesker og æbler fordeles i bunden af <b>stegeposen</b> 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 <b>staniol</b> og et viskestykke. Skal hvile 20 minutter inden oven sættes på grill. Grill brysterne til de har fået farve.</p> <p>Skyen kommes i en lille kasserolle og bringes i kog. 2 dl fløde og ½ ss mel rystes i en jævning ryster (først fløde, så mel, låg på, ryst.) Smag til med salt og peber. Tilsæt <b>kulør</b>.</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 gryde. Fyld vand i så det lige akkurat dækker kartoflerne. Tilsæt 2 ss salt. Bring i kog, skru ned og læg låg på gryden. Koges 20 minutter. Pilles.</p>
<p><b><u>Rødkål</u></b> <b>¼ stort rødkålshoved</b> <b>1 madæble</b> <b>½ dl eddike</b> <b>1dl. ribsgele</b> <b>1 dl. vand</b> <b>sukker efter smag</b></p>	<p>Snit kålen fint, skær æblet i både og småkog det ca. ½ time under låg. Derefter skal den småsimre ca. ½ time uden låg og er klar til servering.</p> <p>PS. Den må ikke koge for længe der skal være "bid" i kålen altså ikke slasket og smattet.</p>
<p><b><u>Ris á la mande</u></b> <b>¼ "pølse" risengrød</b> <b>¼ dl. Piskefløde 38%</b> <b>1 spsk. Vanillesukker</b> <b>½ spsk. Sukker</b> <b>50 gram Mandler, smuttede og hakkede</b></p>	<p>Pisk fløde stiv med 1 spsk. vanillesukker.</p> <p>Tilsæt risengrøden lidt af flødeskummet og sukker. Rør rundt Tilsæt det sidste flødeskum og de hakkede mandler.</p> <p>Serveres med lidt kirsebærsaauce.</p>