



<p>Stegt andebryst 2 andebryster 1 dl gode stenfri svesker 2 cox orange æbler 2 dl fløde 2 2 tsk hvedemel</p> <p>½ 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 30 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 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 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>Rødkålssalat 1/8 rødkålshoved 1 stk. En anelse syrlige æbler 2 stk. Appelsiner</p>	<p>Del rødkålen og snit det meget fint, kom det så i en skål. Skræl æble og skær dem i fire både, del derefter hver båd i småstykker og snit dem ned i rødkålen. Tag den ene appelsin og del den i to stykker, pres saften ud over rødkål og æbler. Skræl den anden appelsin og del alle bådene fra hinanden, derefter skæres de i små stykker og kommes i salaten. Til sidst blandes det hele rundt og kan serveres enten med det samme men bliver bedst efter at have trukket ½ time i køleskab.</p>
<p>Fyldte dadler 15 dadler uden sten 100 g marcipan 50 g mørk chokolade</p>	<p>Dadlerne fyldes med marcipan Chokolade smeltes i vandbad (demonstreres) Fyldte dadler vendes i chokoladen med en stegenål Lægges til afkøling/stivning på bagepapir.</p>