

smør. Når det er kølet af, skal det i blænden og blændes til små stykker.

Hoveret

Mørbrad m. æble, kartoffel, blomkål og spidkål.

Mørbrad :

4kg mørbrad

pus den og steg den på alle siderne på en pande med salt og peber og kom dem i oven med spyd i. når kødet er 55 grader tages det ud og sættes til hvile.

Æble kuler:

7 stk æbler

1 stk citron

kom vand i en skål med citron saft i. vask æblerne og tryk kuler ud med kulejernet, og kom dem i vandet.

Blomkåls pure :

4 stk blomkål

½ l. sødmælk

1 pak smør

salt

3g xantana

skær blomkålen i mindre stykker og steg dem i lidt olie, når de har fået lidt farve så hæld vand ved til det er dækket og lad det koge til de er møre. Ta dem op og lad dem dryppe af, kom dem i en blænder og blænd dem med mælk, smør, og salt. Kom xantana i, imens man blænde. Kom den på køl.

Kartoffel chips :

15 stk kartofler

vindruekerneolie

salt

skær kartoflerne, og skær dem i tynde skiver på et mandolinjern. Læg skiverne i koldt vand i 20 min. skift det hyppigt undervejs. Aftør skiverne, og fritter dem i vindruekerneolie ved ca 160 grader. Tag dem op når de er gyldne og sprøde, læg dem på et stykke papir, og drys dem med salt.

Kogte kartofler :

3 kg kartofler

skræl kartoflerne og kog med til de er færdig.

Brændt spidskål :

4 stk spidskål

2 stk citron skal

skær spidskålen i 4 stykker, brænd dem på en brand varm pande uden fedt stof, på de to flade sider. Kom dem i et fed og riv lidt citron skal over, kom lidt vand ved og kom sølv papir over, kom dem i oven i ca 20 min til de er møre.

Pynt :

1 bdt. Purløg

skær purløg fint.