Vilde mænd november 21

Gratineret endivesalat med ost:

Skær det nederste af stokken i et kegle snit af salaten. Tag evt. de yderste ødelagte blade af, halver salat hovedet og læg det på en bradepande på et stykke bagepapir og drys osten henover.

Gril det i ovnen til osten er smeltet, anret på lune tallerkner.

Skindstegt fjæsing med stegt løg og tomat kompot:

Rens filetterne forsigtig og skær tre snit i skindet på hver filet.

Skær løg i grove både og begynd at braisere løgene. Når de er blevet klare så tilsættes tomaterne som steger med lige så stille på mellem blus. Når det er færdigt så sæt det i ovnen til fisken er stegt.

Den skal steges på en klar varm pande med f.k.p. og kun på skind siden. Filetterne skal holdes nede i starten så de ikke bukker kanter. Når fisken er blevet helt hvid så vender du dem i et min og så kan de serveres på lune tallerkner med kompotten ved siden.

Fasan m.m.

Skær lårene af fasanerne, og brun dem og det der følger med af ryggen i en gryde med lidt bacon.

Hæld et par glas rødvin ned til lårene, kog det ind og tilsæt så lidt vand.

Lad det simre et times tid og tag så lårene op si saucen og hold lårene varme.

Kog fonden ind og smag til med salt, soya, peber og fløde og måske lidt ribs saft eller gele.

Hold saucen varm og brun så lårene af på en pande og smid dem til saucen som skal simre lige så stille. Lad brysterne være i saucen i 12 – 15 min og tag dem så op og trancher dem. Kog saucen ind eller jævn den med maizena.

Hasselbalch kartofler

Skræl kartoflerne og snit dem næsten igennem på tværs tæt. Pensel dem med olie og kør dem i 40 min i en 200 g varm ovn.

Waldorfsalat

Skær æbler i fine både og læg dem i vand. Skær bladselleri fint og halver druerne.

Lav en dressing af creme fraiche og pisket fløde der er blød og lækker og smag den til med en anelse Dijon sennep.

Bland det hele sammen og pynt af med druer og valnøde kerner.