

Ballerup
MasterMixer
OPSKRIFTSKOGEBOG



Møllers online landhandel
smukkelamper.dk

INDHOLD

Fisk og skaldyr	side 3- 6
Kød og fjerkræ	side 7-12
Grønsags- og æggeretter	side 13-18
Saucer og supper	side 19-22
Desserter	side 23-26
Brød og kager	side 27-31

Fisk og skaldyr



Fisk og skaldyr

Fiskemousse

- en lækker forret

De skal bruge: Blender.

4-6 personer.

Til Mousseen:

*250 g torskefiléter eller pighvar, 1 æg,
100 g smør, 2 dl fløde 2, salt og peber.*

Til saucen:

*1 dl fiskefond, ½ dl piskefløde, 2 små
modne tomater, 25 g smør, salt og peber.*

Mousseen: Befri fisken for ben og blend den i små stykker sammen med de øvrige ingredienser. Hæld fiskemassen i små smurte forme og bag dem ved 170° i ca. 20 min.

Saucen: Hæld alle ingredienserne i blenderen. Blend det jævnt og varm det op i en gryde, smag til.

Når De serverer fiskemousseen: Vend hver fiskemoussé ud på en lille tallerken og hæld saucen over og pynt med estragonblade eller brøndkarse.

Forårsgrøn fiskerand

med sauce mousseline

De skal bruge: Blender.

4-6 personer.

*1 dobbelt portion fiskefars (se opskriften
her i bogen), 1 bdt. purløg, 1 bdt. persille,
100 g rejer.*

Inden De tilbereder selve fiskefarsen i blenderen, blender De fintklippet purløg og persille, hvorefter De kommer resten af ingredienserne i og blender farsen.

Bland forsigtigt rejerne i. Smør en randform og hæld farsen i. Bag forårsranden i vandbad i ovnen ved 160° ca. 25-30 minutter.

Servér med sauce mousseline og lun flûte. (Se opskriften på sauce Mousseline her i bogen).

Hvidvinsdampede gratinerede rødtunger

De skal bruge: Blender.

4 personer.

*2-4 rødtunger skåret i filéer, 2-3 løg,
125 g champignon, 20 g smør, 4 dl fiskefond,
4 dl tør
hvidvin, 3 fed hvidløg, 4 spsk. tomatpuré,
salt, hvid peber, 2 dl piskefløde,
ca. 100 g emmentalerost.*

Hak løgene og skær champignonerne i skiver.

Svits løgene i smørret og tilsæt champignons. Det må ikke tage farve. Tilsæt fiskefonden og hvidvinen sammen med krydderierne. Lad det småkoge i 10 min. Læg rødtunge-filéterne i saucen og damp dem 5-7 min. Tag dem op og hold dem varme. Lad saucen koge ind sammen med piskefløden. Læg fisken i et smurt ovnfast fad. Hæld saucen over. Skær osten i småstykker og blend dem i blenderen til de er fintrevne. Drys rejer over saucen og til sidst et tyndt lag ost. Gratinér retten ved 220° ca. 5 minutter.

Servér med lune flûtes. (Se opskriften under brød og kager).

Provencalsk fiskesuppe med Aioli

De skal bruge: Blender.

6 personer.

Til suppen:

½ kg fiskeben-affald, ¾ ltr. vand, 1¼ dl tør hvidvin, 1 finthakket løg, det hvide af en porre, 1 spsk. vineddike, 1 laurbærblad, 1 tsk. tørret fennikel, salt.

Fisk til fyld i suppen:

½ kg af forskellige slags fisk.

Til Aioli:

*1 spsk. fintdelte franskbrødskrummer,
1 spsk. vineddike, 3 fed hvidløg, 3 æggeblommer, salt, peber, 1½ dl olivenolie.*

Suppen: Bring alle ingredienserne til suppen i kog. Kog suppen ca. 30 min. Si suppen gennem en fin sigte. Kom den i en gryde.

Skær de forskellige fiskestykker i stykker på ca. 5 cm. Kom dem i suppen og damp dem til de er møre. Tag dem op og hold dem varme.

Aioli: Kom små franskbrødstykker i blenderen og blend dem fint til krummer. Rør dem op med vineddiken og blend dem godt sammen med hvidløgene. Tilsæt æggeblommerne én ad gangen sammen med salt og peber. Tilsæt olivenolien i en tynd stråle og blend det til det bliver til en mayonnaise.

Nu blander De Aiolien i den varme fiskesuppe. Tag lidt suppe ad gangen. Varm suppen op til den bliver tykkere, men den må endelig ikke koge. Læg forsigtigt fiskestykkerne i den færdige suppe og servér den varm med små franskbrødstykker, der er gnedet med hvidløg og ristet i olie på panden.

Lækker fiskefars

- i en fart

De skal bruge: Blender.

300 g torskefiléer uden ben, 1 æg, 2 spsk. mel, 2 dl piskefløde, 1 tsk. salt, hvid peber, revet muskatnød.

Først befrier De torskefiléerne helt for skind og ben. Det er nemlig ikke godt for blenderknivene.

Skær så fisken i tynde strimler og hæld dem i blenderen sammen med resten af ingredienserne. Blend i 2 minutter og De har en lækker, luftig fiskefars til fiskefrikadeller og fiske-
rand.

Fiskefiléer med spinatfars

De skal bruge: Blender.

4 personer.

8 fiskefiléer, 200 g fiskefars (se opskrift her i bogen), 125 g dampet spinat, 100 g rejer, 1 spsk. smør, salt og peber.

Tilbered 200 g fiskefars efter opskriften her i bogen.

Damp spinaten og blend den sammen med farsen. Smør et ildfast fad og læg fiskefiléerne med halerne ind mod midten som en stjerne. Sprøjt hver filét med en smuk zig-zag stribe fiskefars. Drys med salt og peber. Læg staniol over. Sæt fadet i en 200° varm ovn ca. 20 minutter. Servér hvide kartofler og sauce mousseline til. (Se opskriften under saucer).

Krabbesoufflé

**De skal bruge:
Pisker. Blender.**

1 stor kogt krabbe, 2 hele æg plus 2 ekstra hvider, 30 g smør, ½ dl fløde, ¼ liter mælk, 3 små spsk. mel, salt, peber, cayenne peber, muskatnød og 60 g revet parmesanost eller emmentaler.

Tag alt krabbekødet ud af kløer og skjold og blend det i blenderen. Varm mælken i en gryde og lav en tyk bechamelsauce (opbagt sauce) af smør, mel og den varme mælk. Tilsæt krabbekødet og rør osten i. Krydr kraftigt, pisk æggeblommerne og tilsæt dem sammen med fløden. Varm op igen under stadig omrøring, men det må ikke koge efter æggene er kommet i.

Lad massen afkøle. Pisk æggehviderne lige inden souffléen skal i ovnen. Smør et souffléfad og vend æggehviderne i massen. Bag souffléen øverst ved 225° i ca. 15 minutter.

Kød og fjerkræ



Kød og fjerkræ

Skipper labskows

- en lækker spareret

De skal bruge: Kartoffelskræller.

6 personer.

1½ kg melede kartofler, ½ kg oksebou, ½ kg magert flæsk, 5-6 store løg, 20 hele peberkorn, 4 laurbærblade, oksebouillon så det dækker, salt, 1 bundt purløg, koldt smør.

Skær løgene, kødet og flæsket i små terninger. Læg det i en tykbundet gryde sammen med peberkorn og laurbærblade. Hæld bouillon ved, så det dækker. Kog retten ca. 1 time over svag varme og under låg.

Skræl kartoflerne i kartoffelskrælleren og skær dem i små terninger. Hæld dem i gryden sammen med mere bouillon til det igen dækker. Læg låg på igen og lad labskowsen koge videre over svag varme. Når kartoflerne er kogt ud, rører De forsigtigt og smager til med salt. Hæld retten i et varmt serveringsfad, drys med hakket purløg og servér med koldt smør og groft rugbrød.

Farserede peberfrugter

De skal bruge:
Kødhakker. Råkostjern. Blender.

4 store peberfrugter, 400 g oksesmåkød, 2 spsk. koldt vand, 2 spsk. groftrevet løg, 1 fed knust hvidløg, 150 g champignon, 1 æg, 1-2 spsk. rasp, salt, peber, 1 dåse flåede tomater, 25 g smør.

Vask peberfrugterne og skær en tynd skive af hver, der hvor stilken har siddet. Rens frugterne indvendig for frøstol, skillevæg og kærner. Skær ca. 2 mm af den anden ende, så frugterne kan stå. Hak kødet én gang, riv løget, knus hvidløget, hak champignonerne, knus franskbrødsstykker til rasp i blenderen. Ælt alle ingredienserne sammen. Fyld farsen i peberfrugterne og pres det godt ned i hjørnerne. Der skal være top på. Drys rasp på og læg en smørklat på hver. Stil peberfrugterne på et smurt, ildfast fad. Skær de flåede tomater i små stykker og hæld dem sammen med tomatvæden omkring frugterne i fadet. Bag peberfrugterne ½-¾ time ved 200°. Servér løse bouillonris til.

Kyllingelever-paté

De skal bruge:

Kødhakker. Blender. Rørerulle.

*2 pakker dybfrossen kyllingelever (600 g),
600 g spæk, 3 æg, 2½ dl mælk, 1 spsk. kvark,
2 tsk. salt, 1 tsk. kværnet peber,
1 tsk. timian frisk eller tørret, reven
muskatnød, 1 fed hvidløg.*

Kom kyllingeleveren i blenderen - gerne mens den er frossen og blend til en fin puré. Hak spækket gennem kødhakkeren en gang. Hæld det hele i røreskålen og tilsæt resten af ingredienserne. Rør farsen med rørerullen til den er fin og lind. Hæld den i en smurt patéform og bag patéen i vandbad i ovnen ca. 1 time ved 170°. Servér med fransk landsigtebrød. (Se opskriften her i bogen).

And i appelsinsauce

De skal bruge:

Citruspresser. Blender.

2-3 personer.

*1 and på ca. 2 kg, appelsiner til ¼ ltr.
appelsinsaft, 1 løg, 1 fed hvidløg, 250 g tomater,
1 laurbærblad, 1 stilk merian (eller 1 tsk.
tørret), 1 persillestilk, 30 g mandler,
30 g rosiner, 2 spsk. eddike, 1 lille kop vand,
salt og peber.*

Pres appelsinerne, hak mandlerne i blenderen. Krydr anden med salt og peber og kom den i en dyb stegegryde sammen med resten af ingredienserne og andekræserne. Læg låg på og lad anden snurre over svag varme 2½-3 timer eller i ovnen samme tid ved 150-160°. Tag anden op og si saucen.

De kan servere denne and varm eller kold. Varm: Skær anden for, tag så meget af fedtet fra saucen som muligt og læg andestykkerne tilbage i saucen.

Kold: Tag fedtlaget af den kolde sauce, som De serverer til den kolde and.

Farseret landkylling

- nem, billig og sund

De skal bruge:

Kødhakker. Dejrulle.

*1 stor landkylling + dens lever,
300 g flæskesmåkød, 1 skive skinke,
3 skalotteløg, 1 æg, sort kværnet peber,
salt, 1 lille glas hvidvin, lidt smør.*

Skyl kyllingen godt ud- og indvendig og lad den tørre. Hak flæskekødet sammen med kyllingeleveren en gang gennem kødhakkeren. Hak skalotteløgene og skinken i fine små tern. Tilsæt æg, salt, peber og hvidvin og rør farsen godt igennem med dejrullen. Fyld den i kyllingen. Luk med kødpinde eller sy med bomuldsnor. Læg smørklatter ud over og brun kyllingen ca. 10 min. ved 250°. Hæld lidt vand ved og skru ned til 200°. Lad den stege ca. ½ time, men sørg for at der hele tiden er lidt vand ved og De har en dejlig sky. Servér brasekartofler og salat til.

Italiensk kødroulade

- spændende en ganske almindelig aften

De skal bruge:

Hakker. Dejkrog eller rørerulle.

150 g smør eller margarine, 2½ dl mælk,

50 g gær, 1 tsk salt, 540 g mel.

1 portion italiensk kødsauce (se opskriften her i bogen).

Smelt margarinen og bland den med mælken. Opløs gæren heri. Tilsæt salt og mel lidt efter lidt. Ælt dejen godt igennem. Brug dejkrogen, hvis De bager dobbelt portion ca. 1 kg mel. Tag dejen op og lad den hæve 20 min. Mens dejen hæver, tilbereder De den italienske kødsauce. Tag dejen op på bagebordet og ælt den godt sammen, rul den herefter ud til en firkant 60 x 40 cm. Fordel kødsaucen herpå og rul dejen sammen om saucen som en roulade. Lad rouladen hæve 15-20 minutter. Sæt den i ovnen ved 225° og dæmp varmen til 200°. Bag ca. 45 minutter. Servér med grøn salat og et glas Chianti forringer bestemt ikke nydelsen.

Skinkemousse

De skal bruge: Blender.

4 personer.

300 g kogt saltet eller røget skinke, 1 dl mælk,

1 spsk. mel, 1 spsk. smør, reven muskatnød,

¾ ltr. hønsebouillon, salt, peber,

2 dl piskefløde.

Varm mælken og lav en opbugning af smør, mel og den varme mælk. Lad den koge godt igennem. Smag til med reven muskat. Skær skinken i små stykker og kom dem i blenderen sammen med bouillon. Blend. Tilsæt saucen og blend det hele igen i ca. 1 minut. Sæt blandingen i køleskabet et par timer. Pisk fløden til flødeskum og vend den i skinkemassen. Smag til med salt, peber og muskat. Hæld skinkemousseen i en randform og sæt den i køleskabet. Når den skal serveres, vender De den ud på et rundt fad og byder lune flûtes til.

Små suppeboller

- der smager af noget

De skal bruge:

Kødhakker. Rørerulle.

250 g flæskesmåkød, 250 g kalvesmåkød,

2 skalotteløg, 2 fed hvidløg, lidt reven muskat,

1 kvist frisk timian eller 1 spsk. tørret,

salt og peber, 1 æg, 1 dl mælk, 1 spsk. mel.

Hak kødet 3 gange gennem kødhakkeren. Hak løg og hvidløg fint og tilsæt det sammen med resten af ingredienserne. Rør det hele godt sammen med rørerullen ca. 5 minutter. Form farsen til små boller og kog dem i letsaltet vand 3-4 minutter eller til de stiger op til overfladen. Hæld de færdige boller i Deres egen dejlige suppe.

Fransk landpaté

- en herlig forret

De skal bruge:
Kødhakker. Dejrulle.

8 personer.

*½ kg kalvesmåkød, ½ kg flæskesmåkød,
2 fed hvidløg, 1 glas hvidvin, timian,
reven muskat, salt, peber, ½ kg svinespæk
skåret i tynde strimler, 1 skive skinke,
1 laurbærblad.*

Hak kødet en gang gennem hakkeren. Tilsæt hvidløg, timian, hvidvin, salt, peber og reven muskat. Rør farsen et øjeblik med dejrullen, men ikke for længe, da den skal være ret grov. Herefter forer De en patéterrin med spækstrimler i bunden og på siderne. Læg patéfarsen i og dæk med et spæklåg. Pynt med laurbærblad. Læg låg eller staniol over og lad patéen bage i vandbad ca. 2 timer ved 200°. Servér små syltede agurker, sorte oliven og fransk landsigtebrød til.

Chili Con Carne

- hvis De kan lide krydret mad

De skal bruge:
Kødhakker.

*1 kg oksesmåkød, ½ kg flæskesmåkød,
3 spsk. olie, 1 stort løg, 3 fed hvidløg,
3 dl oksebouillon, 1 dåse flåede tomater,
1 spsk. chilipulver, 1 laurbærblad,
½ tsk. stødt kommen, et par stødt koriander,
salt, peber og majsmeel.*

Hak okse- og flæskekødet igennem kødhakkeren 1 gang. Varm olien op i en tykbundet gryde. Brun kødet heri sammen med knust hvidløg. Hæld den kogende bouillon over. Mos tomaterne og hæld dem i gryden. Læg låg på og lad retten småsnurre ¾ time. Rør chilien ud i lidt vand med majsmeel og hæld det i gryden sammen med resten af krydderierne og lad retten snurre videre endnu et kvarter. Servér med hvide bønner eller løse ris.

Amerikansk kødbrød

De skal bruge:
Kødhakker. Citruspresser. Blender.

*500 g kalvesmåkød, 500 g flæskesmåkød,
1 løg, 2 fed hvidløg, 1 spsk. smør, 1½ kop
kogte løse ris, 2 æg, ¾ kop piskefløde,
1 grøn peber, 2 tsk. Worcestershire sauce,
1 tsk. salt, ¼ tsk. friskkværnet peber,
citronsaft, 1 tsk. rosmarin,
2 tsk. hakket persille.*

Hak løg og hvidløg fint. Pres citronsaften, hak persillen i blenderen. Hak kødet gennem kødhakkeren 1 gang.

Svits løg og hvidløg i smørret uden at det tager farve og bland det sammen med resten af ingredienserne. Mix farsen med hænderne, omhyggeligt men let. Smør en lille bradepande eller et ildfast fad og læg farsen i, formet som et brød. Bag kødbrødet ved 225° ca. 1¼ time. Serveres i USA med en hvid sauce tilsat sauterede løg og så naturligvis grøn salat.

Kastanje-farseret kalkun

De skal bruge:
Kødhakker. Blender.

6-8 personer.

1 kalkun på ca. 3 kg, kalkun lever, 100 g kalvesmåkød, 100 g flæskesmåkød, 100 g spæk, 750 g friske kastanjer eller tilsvarende mængde fra dåse, ¾ ltr. bouillon, 10 g skalotteløg, 1 spsk. smør, 2 spsk. cognac, salt og peber.

Hvis De bruger friske kastanjer, så giv dem et rids på tværs på den runde side og rist dem ved svag varme i ovnen, indtil De nemt kan fjerne både skal og hinde. Kog kastanjerne i bouillon en ca. 30 minutter.

Hak kødet sammen med leveren og spækket. Hæld halvdelen af kastanjerne i blenderen og blend dem til en fin puré. Hak skalotteløget og svits det i smørret uden at det tager farve. Bland det hele sammen til en fars - også de hele kastanjer, og smag til med cognac, salt og peber. Fyld kalkunen med farsen. Sy den til eller luk den med kødpinde. Steg kalkunen ca. 3 timer ved 200-250°.

Partér kalkunen og anret den på et stort varmt fad garneret med farsen. Giv små smørsauterede kartofler og salat til.

Lasagne

- en af Italiens mange nationalretter

De skal bruge:
Hakker. Råkostjern.

250 g Lasagne. Det er grønne italienske pastaplader, der fås i alle velassorterede supermarkeder.

200 g emmentalerost eller parmesanost.

Til bechamel sauce:

2 spsk. smør, 2 spsk mel, ½ dl mælk, 2 dl emmentaler- eller parmesanost.

Italiensk kødsauce:

Se opskriften her i bogen.

Først tilbereder De den italienske kødsauce, som beskrevet her i bogen. Derpå bechamel-saucen: De smelter smørret i en gryde, tilsætter melet og rører til en tyk masse, mens De varmer mælken i en anden gryde. Nu tilsætter De den varme mælk lidt efter lidt, mens De rører. Når De har en tyk sauce, river De lidt muskatnød i. Lad saucen koge igennem nogle minutter, mens De river osten i råkost-apparatets fine tromle. Tilsæt osten og rør rundt og lad saucen pludre over svag varme. Kog pastapladerne i kogende, letsaltet vand i ca. 12 minutter. Tag dem op med en hulske og læg dem på et rent viskestykke. Riv resten af osten og smør et ildfast fad. Læg nu først et lag pasta, så et lag italiensk kødsauce, så et lag bechamel sauce og igen et lag pasta og så fremdeles. Slut med pasta. Drys den revne ost over og sæt Lasagnen i ovnen ½ time ved 200°.

Grønsags- og æggeretter



Grønsags- og æggeretter

Hasselback kartofler

- til stegt kød eller kylling

De skal bruge:

Kartoffelskræller. Råkost maskine.

12 mellemstore ovale kartofler, 3 spsk. smør, salt, peber, 3 spsk. emmentaler eller parmesanost, 1 spsk. rasp.

Vask og skræl kartoflerne. Skær kartoflerne som om De ville skære tynde skiver, men blot ikke helt ned til bunden. Forestil Dem at bunden af kartoflen er ryggen i en bog og kartoffelskiverne bladene. For at undgå at skære igennem lægger De kartoflen på køkkenbordet med et spækkebrædt bagved, og De skærer til knivspidsen rører brædtet. Riv osten. Læg kartoflerne med skiverne opad i et smurt ildfast fad. Drys med salt og peber og læg en klat smør på hver. Bag ved 225-250°, 45 minutter ialt. Når kartoflerne har bagt halvdelen af tiden drysser De reven ost og rasp på inden hasselbackkartoflerne bager færdig.

En enklere version er at undlade osten og raspen.

Pipérade

- omelet fra baskerlandet

De skal bruge:

Blender. Råkostapparat.

4 personer.

6 æg, 8 mellemstore tomater, 4 store løg, 1 stor rød peber frugt eller 2 små grønne, ½ dl olivenolie, lidt merian.

Hæld æggene i blenderen og blend ca. ½ minut. Varm olien på en stor pande, imens De skærer løgene i skiver på råkostapparatet. Blanchér dem i olien, de må ikke tage farve. Tilsæt peberfrugterne skåret i strimler og lad dem stege med til de er bløde. Skær tomaterne i små stykker og kom dem på panden sammen med salt, peber og merian. Læg låg på. Når blandingen har konsistens som en puré, tilsætter De æggemassen. Rør forsigtigt rundt i panden, som når De laver røræg. Server Deres Pipérade til frokost eller middag med fransk Landsigtebrød. (Se opskriften under brød og kager).

Reven gulerod i Sauce Vinaigrette

- en sund forret

De skal bruge:
Råkostjern. Blender.

4 personer.

*8 store gulerødder, 1 bdt. persille,
1 tsk. dijonnesennep, 2 skalotteløg,
1 spsk. rødvins-vinaigre, 3 spsk. salatolie,
salt, peber, 1 tsk. vand.*

Skræl gulerødderne og riv dem i råkostapparatets grove tromle. Skyl persillen og hak den i blenderen. Tilsæt dijonnesennep, vinaigre, salt og peber og 1 tsk. vand. Tænd for blenderen igen. Hæld olien langsomt i og blend et øjeblik. Deres sauce vinaigrette er klar.

Hæld de revne gulerødder i en serverings-skål. Bland vinaigretten i og pynt med skalotteløg i små tynde ringe og lidt ekstra persille.

Rå reven selleri i sauce mayonnaise

Smager herligt af nødder

De skal bruge:
Råkostapparat. Blender.

8 personer.

*1 selleri, 200 g mayonnaise, salt, peber,
1 spsk. piskefløde, 1 bdt. persille.*

Skræl sellerien og skær den i lange bidder. Riv dem i råkostapparatets grove tromle.

Lav mayonnaisen i blenderen (se opskriften under saucer). Tilsæt piskefløde, salt og peber. Hak persillen og bland halvdelen i sellerien og mayonnaisesaucen. Pynt med resten og servér den sunde forret med fransk landsig-tebrød. (Se opskriften under brød og kager).

Kartoffelmos med ost

- en specialitet fra Auvergne

De skal bruge:
Kartoffelskræller. Hurtigpisker.
Råkostapparat.

6 personer.

*2 kg kartofler, ¼-½ ltr. mælk,
200 g emmenthalerost.*

Skræl kartoflerne i kartoffelskrælleren og kog dem møre i vand med meget lidt salt. Mos kartoflerne som De plejer til kartoffelmos. Riv osten på den grove tromle og kom den i kartoffelmosen. Tilsæt mælk lidt efter lidt, mens De pisker lige til mosen bliver let og luftig.

Servér den rygende varm til lammekoteletter, kølle eller bov.

Gratin Dauphinoise

Fransk kartoffelgratin

De skal bruge: Kartoffelskræller.

*10-12 mellemstore kartofler, 3 store løg,
200 g emmenthalerost, ¼ dl piskefløde, lidt mælk,
3 spsk. smør.*

Skræl kartoflerne i kartoffelskrælleren. Skær løgene i tynde ringe. Blancher dem i fedtstof-fet, så de ikke tager farve. Skær kartoflerne i tynde skiver. Riv osten. Smør et ildfast fad og læg et lag kartoffelskiver, et lag løg, reven ost og så fremdeles. Drys med salt og peber ind mellem lagene. Det øverste lag skal være kartoffelskiver. Læg smørklatter ovenpå. Sæt kartoffelgratinen i ovnen og lad den bage ved 250° ca. 45 minutter, mens De lidt efter lidt tilsætter piskefløden evt. spædet med lidt mælk. Smager skønt til stegt lamme- eller okse-kød.

Blomkål à la creme

De skal bruge: Blender.

*1 blomkålshovede, 30 g smør, 40 g mel,
1½ ltr. vand, 4 dl mælk, 2 æggeblommer,
1 dl piskefløde, brøndkarse.*

Blancher blomkålen i letsaltet vand i ca. 10 minutter. Lav en afbagning af smør og mel spædet med varmt vand. Tilsæt blomkålen og lad det koge op. Hæld det i blenderen og blend til en fin puré. Lad massen koge op igen sammen med mælken og smag til. Legér med fløde og æggeblommer til sidst. Servér i en skål pyntet med brøndkarse. Giv lune flûtes til.

Omelet med krydderurter

De skal bruge: Blender.

4 personer.

*4 æg, 3 spsk. vand, 1 ts. salt, hvid peber,
hakket purløg, hakket persille, hakket estragon,
1 spsk. smør.*

Kom krydderurterne i blenderen og hak dem fint. Tag dem op. Hæld æg, vand, salt og peber i blenderen og blend til en fin masse ca. 1½ minut.

Smelt smørret og hæld æggemassen på panden.

Drys krydderurterne ud over og bag omeletten til den er stivnet.

Quiche Lorraine

Salt æggetærte med bacon, skinke og løg

De skal bruge: Blender.

4 personer.

Til dejen:

*200 g smør eller margarine, 300 g mel,
1¼ dl vand.*

Til æggefyldet:

*3 dl mælk, 1 tsk. smør, 2 æg, 1 stort løg,
4 skiver baconsnitte, 1 skive middagsskinke,
150 g emmentalerost eller 1 dl reven
parmesanost, reven muskat, salt og peber.*

Dejen:

Smuldr fedtstoffet i melet, hæld vand i lidt efter lidt og ælt hurtigt dejen sammen med hånden. (Laver De flere tærter ad gangen, kan De bruge dejkrogen). Lad dejen hvile et køligt sted før den rulles ud på bagebordet og lægges i en smurt og melet tærteform, hvor den prikkes med en gaffel og pensles med æg.

Æggemassen:

Skær bacon i små firkanter og svits dem på panden. Tag dem op. Skær løget i skiver og svits dem i baconfedtet. Varm mælken og blend æggene i blenderen sammen med smørret og osten. Bland krydderier, finthakket skinke og til sidst bacon og løg i. Hæld æggemassen i tærtedejen og bag Quichen ved 200° 30-35 minutter eller til den er gylden. Servér grøn salat til.

Ostesoufflé

De skal bruge:

Blender. Hurtigpisker.

*40 g smør, 40 g mel, 2½ dl varm mælk,
½ tsk. salt, hvid peber, 4 æg, 150 g reven
ementaler eller halvt emmentaler og
parmesanost.*

Smelt smørret, tilsæt melet og lav en afbagning, der ikke tager farve. Spæd med den varme mælk lidt efter lidt. Tilsæt salt og peber. Lad saucen koge ganske langsomt til den bliver glat og jævn. Tag gryden af ilden. Skil æggene og tilsæt æggeblommerne en ad gangen, mens De rører omhyggeligt, så hver æggeblomme fordeler sig jævnt i saucen. Riv osten på blenderen og hæld det meste i saucen. Smør en souffléform med smør og drys 1 spsk. af osten i så den fordeler sig på bund og sider. Pisk æggeghviderne stive og vend dem forsigtigt i soufflémassen. Drys lidt reven ost ovenpå. Bag souffléen ca. 30 minutter ved 200°. Sørg for at alle er bænket omkring bordet, når De serverer Deres ostesoufflé. Den lader nemlig ikke vente på sig. Skal spises mens den er høj og flot.

Ostefondue

- god til at samles om

De skal bruge: Blender.

4 personer.

*1¼ dl hvidvin, 1 fed hvidløg, 6 æg,
250 g emmentalerost, 60 g smør, salt,
friskkværnet sort peber, ristede franskbrød-
skiver eller friskt brød skåret i små stykker.*

Hæld hvidvinen i en gryde sammen med 1 knust fed hvidløg. Kog det til hvidvinen er kogt ind til det halve. Si suppen gennem en sigte og lad den køle af. Riv emmentaleren i blenderen og slå 6 æg ud i den revne ost sammen med smør, salt og peber. Blend det hele sammen ca. 1½ minut. Tilsæt den indkogte vin. Hæld ostemassen i et ildfast fad og rør i den over svag varme til den bliver til en fin glat masse. Servér de små stykker brød til. Det er meningen at hver gæst dypper sit brød med hver sin gaffel i samme fonduefad.

Mimoseæg

- en god og billig forret

De skal bruge: Blender.

6 personer.

*6 æg, 1 tsk. dijonnesennep, 1 spsk. estragon-
eddike, et par kviste frisk estragon (eller
2 tsk. tørret), 2 røde løg og sorte oliven
til pynt, salt og peber.*

Kog æggene så de bliver hårdkogte. Skær dem over med en skarp kniv og tag blommen ud med en teske. Hæld blommerne i blenderen sammen med estragonsennep, vineddike salt og peber. Blend mens De tilsætter olien lidt efter lidt til æggemassen har samlet sig til en fin moussé. Smag til med salt, peber og estragon.

Fyld de halve hvider med æggemousséen og anret dem på et fad. Læg et estragonblad på hvert mimoseæg. Pynt med røde løgringe og sorte oliven, det smager dejligt til.

Servér med en skive fransk landsigtebrød. (Se opskriften under brød og kager).

Saucer og supper



Saucer og supper

Sauce Mousseline

Dejlig til fisk

De skal bruge:
Blender. Citruspresse.

*3 æggeblommer, 3 spsk. vand, ½ spsk. eddike,
300 g smør, hvid peber, saften af ½ citron.*

Skil æggene og hæld blommerne, eddike, krydderier og citronsaft i blenderen og blend ca. 30 sekunder. Smelt smørret og hæld det langsomt i blenderen, mens den arbejder. Til-sæt evt. vand. Er saucen ikke tyk nok, varmer De den forsigtigt op, den må ikke koge. Afkøl saucen. Pisk fløden til flødeskum og vend det forsigtigt i den kolde sauce inden serverin-gen.

Fransk kartoffel-porresuppe

Varm: *Potage Marmontier*

Kold: *Potage Vishyssoise*

De skal bruge:
Kartoffelskræller. Blender.

*8 store kartofler, 4 porrer,
2 ltr. hønsebouillon, 1 tsk salt,
friskkværnet sort peber, 1½ dl
piskefløde, 3 spsk. klippet purløg
eller finthakket persille.*

Skræl kartoflerne i kartoffelskrælleren. Skær dem i terninger og porrerne i ringe. Kog dem i bouillon til de er møre ca. ½ time. Hæld det hele i blenderen og purér suppen til den er uden klumper. Hæld den tilbage i gryden og lad den snurre lidt. Hæld fløden i og rør med en ske.

Serverer De suppen varm - som Marmontier, pynter De den med hakket persille.

Serverer De den kold - som Vishyssoise, afkø-ler De den helt, rører yderligere 4 dl piskeflø-de i og serverer den i små skåle med klippet purløg.

Pureret grønærtesuppe med bacon og skinke

De skal bruge: Blender.

½ kg tørrede grønærter, 200 g friske grønærter, 1 løg, 1 gulerod, 1 porre, 150 g baconsnitte, 1 skive skinke, 1½ ltr. vand, 1 terning hønsebouillon, bouquet garni af laurbærblad, timian og persille, 1 spsk. smør.

Bring hønsebouillon i kog, mens De skyller de tørrede ærter godt under rindende vand. Hæld ærterne i og tilsæt bouquet garni'en. Lad ærterne koge 1 time, det sidste kvarter med de friske ærter. Skær imens bacon og skinke i terninger. Svits baconen i smørret, tag dem op og lad dem dryppe af. Når ærterne er møre, hældes de i blenderen, hvor de blendes til en fin puré. Hæld suppen tilbage i gryden og pisk en gang med piskeren. Tilsæt bacon- og skinketerninger og servér med groft brød.

Italiensk kødsauce

- kan bruges til mange spændende retter

De skal bruge: Hakker. Råkostjern.

500 g oksesmåkød, 200 g kogt skinke, 2 gulerødder, 1 stk. selleri, 2 små fed hvidløg, 2 spsk. olie, 2 ds. flåede tomater, 1 lille dåse italiensk tomatpuré, salt, peber, oregano, reven muskatnød.

Hak kødet gennem kødhakkeren 1 gang. Hak løg, gulerødder og selleri på råkostjernet. Hak skinken med en kniv. Varm olien i en tykbundet gryde. Hæld løg og kød i gryden og rør rundt med en gaffel, så det ikke klumper sammen. Tilsæt krydderierne og de flåede tomater, skinken, tomatpureen og grønsagerne. Lad retten snurre ca. ¾ time uden låg. Servér spaghetti til.

Myntesauce

Især godt til lammekød

De skal bruge: Blender.

25-30 friske mynteblade, 1 dl vineddike, ca. 75 g sukker, salt og peber.

Vask myntebladene og blend dem fint. Varm vineddiken op med sukker, salt og peber og hæld det i blenderen. Blend det hele godt et øjeblik. Servér saucen kold eller varm til lam.

Avocadosauce

De skal bruge:
Blender. Citruspresse.

2 avocados, salt, peber, saften af en halv citron, 3 spsk. piskefløde.

Skrab kødet ud af avocadoerne og hæld det i blenderen. Blend det til en fin puré. Pres citronen og hæld den i sammen fløden, salt og peber og blend til det bliver til en tyk sauce. Avocadosauce smager dejligt som dressing til grøn salat med fisk og skaldyr.

Fransk tomatsuppe

- blød og lækker

De skal bruge:
Blender. Pisker.

1 kg modne tomater, 2 store løg, 2 små fed hvidløg, ca. 50 g smør, 1 æggeblomme, 1 dl piskefløde, en lille håndfuld finthakket persille, 1½ ltr. vand, salt, peber, lidt sukker og 1 spsk. majsme-

Hak løgene. Smelt halvdelen af smørret i en kasserolle og lad løgene snurre møre, uden at tage farve. Tilsæt tomaterne skåret i små stykker og lad dem koge ind til en karamelagtig konsistens. Tilsæt derpå hvidløg og vand og lad suppen koge ca. 25 minutter. Hæld den i blenderen og blend til den er en fin puré. Hæld den tilbage i gryden. Rør majsmelet ud i lidt koldt vand og jævn suppen. Kog op og smag til med salt, peber og evt. sukker. Skil æggene og hæld blommen i suppeterrinen. Pisk den sammen med persillen et kvarter før serveringen. Tag suppen af varmen, hæld fløden i og pisk kraftigt. Hæld suppen over i terrinen og rør rundt, så æggeblommen bliver fordelt. Servér med fransk landsigtebrød.

Hurtig mayonnaise

der aldrig skiller

De skal bruge:
Blender. Citruspresser.

1 æg, 1 tsk. dijonnesennep, saften af ½ citron, salatolie eller olivenolie.

Pres den halve citron og kom saften i blenderen sammen med ægget og sennep. Blend et kort øjeblik, til det er en jævn masse. Tilsæt olien langsomt i en tynd stråle, mens De blender mayonnaisen til De har den mængde, De ønsker. Grunden til at denne mayonnaise ikke skiller er, at hviden er med.

Dessurter



Dessерter

Sigrids Marengs Æblekage

Deres gæster vil høre englene synge

De skal bruge:
Blender. Hurtigpisker. Rørerulle.

6 personer.

Til kagen:

*3 æg, 200 g sukker, 50 g smeltet, afsvalet smør,
1 dl mælk, 150 g mel, 1¼ tsk. bagepulver,
reven skal af 1 citron eller vanille.*

Til fyld:

Æblemos af 6-8 æbler, smagt til med sukker.

Til marengs:

2 æggehvider, 2 tsk. eddike, 100 g sukker.

Kog æblerne og mos dem i blenderen. Pisk æg og sukker til en tyk æggesnaps med piskeren. Bland bagepulveret i melet, og hæld det i æggene sammen med smørret og mælken. Tilsæt citronskal eller vanille. Rør kagen godt med rørerullen og hæld den i en smurt springform. Bag den i 15 minutter ved 225°. Tag kagen ud og smør æblemosen udover. Pisk hviderne stive, tilsæt eddike og halvdel af sukkeret, pisk godt igen. Vend nu forsigtigt resten af sukkeret i hviderne og fordel marengsmassen over æblemosen. Bag kagen færdig ca. 15 minutter ved 200° til marengsen er sprød og gylden.

En dejlig dessert efter en fiskemiddag.

Chokolademousse

- let, luftig og fransk

De skal bruge:
Blender. Hurtigpisker.

6 personer.

*200 g mørk chokolade, 7 æg,
1 spsk. cognac, 1 dl piskefløde.*

Skil æggene og bræk chokoladen i små stykker. Hæld æggeblommerne og chokoladen i blenderen og blend til chokoladen er helt opløst. Tilsæt 1 spsk. cognac. Pisk æggehviderne stive og fold dem forsigtigt i chokoladeblandingen, så chokoladen ikke falder til bunds. Sæt mousseen koldt til den er stivnet. Pynt den med lidt flødeskum inden serveringen.

Hindbærsorbét

- herlig forfriskende

De skal bruge:

Blender. Citruspresser.

4 personer.

*500 g friske eller dybfrosne hindbær,
1½ dl vand, 50 g sukker, 1 citron.*

Hæld sukker og vand i en tykbundet gryde og kog det op til en sukkerlage. Lad den køle af. Hæld hindbærrene i blenderen - gerne i frosen stand - og blend dem til en fin saftpuré. Pres citronen. Bland nu den kolde sukkerlage i hindbærrene sammen med citronsaften.

Hvis De ikke er så heldig at have en sorbétmaskine, kan De bruge Deres dybfryser. Hæld sorbéten i et lavt fad. Dæk med staniol og sæt den i fryseren. Rør med en gaffel 2-3 gange i timen. Det tager på denne måde ca. 4 timer før sorbéten er så stiv, at den kan spises. Servér i portionsglas.

Hindbærsorbét smager også dejligt sammen med vanilleis.

Appelsinsorbét

- serveret i de hele skaller

De skal bruge:

Blender. Citruspresser. Hurtigpisker.

8 personer.

*1 dl vand, 1 dl sukker, ½ dl lys sirup,
4 blade husblas, 8 store appelsiner, reven skal
af 1 appelsin, 1 citron, 4 æggehvider.*

Kog vand og sukker til en sukkerlage i 5 minutter. Bland sirup i mens lagen er varm. Ud-blød husblasen i koldt vand, vrid den op og rør den ud i lagen, der afkøles.

Vask appelsinerne, skær toppen af og frugt-kødet ud.

Blend appelsinkødet i blenderen til en fin puré. Pres citronen og riv appelsinskallen.

Bland det hele i sukkerlagen og hæld sorbéten i et lavt fad. Stil det i fryseren til den er frosen. Tag den op og skiv den op i en skål. Pisk æggehviderne let med piskeren. Bland dem i sorbéten og frys igen. Når sorbéten er næsten stiv, fylder De den i skallerne og sætter toppene på. Frys appelsinerne. Når de er halvfrosne, er de klar til servering. Pynt med orange-stænger eller kringler af chokolade.

Jordbærsorbét og Solbærsorbét

Samme mål og fremgangsmåde som Hindbærsorbét

Lun kirsebærkage

med kold flødeskum eller creme fraîche

De skal bruge: Blender.

4-6 personer.

*4 dl mælk, 4 æg, 125 g mel, 75 g sukker,
2 tsk. vanillesukker, ½ kg kirsebær,
1 spsk. sherry brandy.*

Udsten kirsebærrene. Kom de øvrige ingredienser i blenderen og blend ca. 40 sekunder. Smør en randform og læg kirsebærrene i bunden. Fordel dejen over bærrene og bag kagen ved 180° ca. 40 minutter. Servér kirsebærkagen lunken med kold flødeskum eller creme fraîche, som De har smagt til med sherry brandy.

Rom-kirsebærkage

fra Normandiet

**De skal bruge:
Pisker. Blender.**

*4 pakker firkantede kiks,
1 plade overtræschokolade, 2 æg,
100 g sukker, 100 g smør, 3 tsk. pulverkaffe,
vand og rom.
En firkantet plastbox (m. låg) med plads
til 2 kiks ved siden af hinanden.*

Sådan laver De cremen:

Skil æggene. Pisk æggeblommerne, sukkeret og smørret godt og længe med piskeren. Opløs pulverkaffen i en anelse kogende vand og hæld det i cremen. Pisk æggehviderne meget stive og vend dem forsigtigt i cremen til den bliver blød og fyldig.

Sådan laver De selve kagen:

Tag en dyb tallerken og bland vand og rom i forholdet 1/3 vand til 2/3 rom. Dyp kiksene heri efterhånden som de lægges i formen. (De skal være gennemvædede, men må ikke gå fra hinanden). Først lægger De et lag kiks, så et lag creme, så et lag kiks o.s.v. Øverst et lag kiks. Læg låg på og sæt kagen i køleskabet til næste dag. En time før serveringen knækker De chokoladen i små stykker og blender dem sammen med 1 spsk. varmt vand. Smører chokoladeovertrækket ud over hele kagen. Glæd Dem.

Brød og kager



Brød og kager

Karlas boller

Spis dem med smør på

De skal bruge:
Rørerulle eller dejkrog.

Ca. 25 stk.

*75 g gær, 125 g margarine, 2 dl mælk,
1 spsk. melis, 2 æg, 1 spsk. salt, 500 g mel.*

Opløs gæren i æggene, tilsæt den lunkne mælk, tilsæt sukker, salt og mel og ælt godt. Hvis De bager dobbelt portion med 1 kg mel, kan De bruge dejkrogen, ellers rullen. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse. Form den til boller og lad dem hæve 20-25 minutter. Pensl med sammenpisket æg, og bag bollerne 15-20 minutter ved 225°C.

Kransekager til festen

De skal bruge: Dejkrog, pisker.

10-12 personer.

Til kagerne:

*1 kg marcipanmasse, 250 g flormelis,
3-4 æggehvider.*

Til glasur:

*1 æggehvide, 200 g florsukker,
4 dråber eddike.*

Kom marcipanen og flormelis i røreskålen og ælt det godt igennem med dejkrogen. Pisk æggehviderne let et øjeblik, de må ikke blive stive. Læg massen i en tykbundet gryde sammen med hviderne og varm det godt igennem over svag varme, til massen er glat, varm og blød. Hold lidt af æggehviderne tilbage, hvis dejen bliver for blød. Afkøl massen og form den til aflange kransekager, som De bager i ca. 7 min. ved 250°C. Hold hele tiden øje med kagerne, mens de bager.

Pisk æggehviden let med piskeren og rør den med flormelis og eddike til glasur.

Pynt kransekagerne i zig-zag eller som De har lyst.

Æbletærte med kanel

Servér den til aftentheen

De skal bruge: Blender.

Til tærtedejen:

200 g smør, 300 g mel, 1¼ dl. vand.

Til fyld og pynt:

Ca. 12 æbler, sukker og kanel.

Hæld melet i en skål og smuldr smørret i. Tilsæt vand lidt efter lidt, til dejen er let og blød. Lad den hvile på et køligt sted ca. 1 time. Blend de 6 æbler til mos i blenderen. Rul dejen ud på kagebordet, smør en tærteform med smør og drys med mel. Læg dejen i. Derpå æblemosen. Skær resten af æblerne i fine halvmåneskiver og læg dem rundt lidt ind over hinanden i spiralform. Drys med lidt sukker blandet med kanel.

Bag tærten ved 200°C 45-50 minutter. Servér den lunken evt. med koldt flødeskum til.

Stæremosegårdens sprøde klejner

Stor portion

De skal bruge: Dejkrog.

250 g margarine, 350 g sukker, 6 æg, 6 spsk. fløde, 1 kg mel, reven skal af 1 citron. Palmin til bagning, ca. 3 pakker.

Smuldr margarinen i melet og kom resten af ingredienserne i. Ælt dejen godt igennem med dejkrogen og lad den hvile koldt et par timer. Udrul dejen på et melet bord, kør med klejnesporen og vrid til klejner. Kog klejnerne gyldne i den varme palmin 5-6 stk. ad gangen. Læg dem på fedtsugende papir til de er blevet afkølede.

Krydderkage med kanel og nelliker

De skal bruge: Rørerulle

200 g margarine, 260 g sukker, 3 æg, 235 g mel, 2 tsk. bagepulver, 7 spsk. mælk, 1 spsk. stødt kanel, 1 tsk. stødt nelliker.

Rør margarinen og sukkeret let og luftig. Tilsæt æggene, ét ad gangen og fortsæt med at røre med rørerullen. Bland mel og bagepulver og fyld det i sammen med mælken, kanel og nelliker. Rør dejen godt ca. 4-5 min. og hæld den i en smurt og melet sandkageform. Bag krydderkagen ved 175° ca. 1 time. Er helt vidunderlig til en god kop the.

Mazarin

Blød og dejlig

De skal bruge: Rørerulle. Blender.

200 g margarine, 250 g sukker, 2 æg, 1 spsk. mandelessens, 6 spsk. kogende vand, 150 g mel, ½ tsk. bagepulver, 100 g mørk overtrækschokolade, ca. 1 spsk. varmt vand.

Rør margarine, sukker og æg godt sammen. Tilsæt det kogende vand og mandelessensen. Vend bagepulveret i melet og kom det i. Rør dejen godt med rørerullen ca. 3-4 minutter og hæld den i en smurt og melet springform. Bag mazarinen ca. ½ time ved ca. 180-200°. Knæk chokoladen i små stykker og blend det i blenderen sammen med 1 spsk. varmt vand. Smør chokoladen udover kagen og lad den stivne.

Verdens hurtigste rundstykker

Bag til fryseren

De skal bruge: Dejkrog.

Ca. 40 stk.

6 dl mælk, 100 g gær, 4 spsk. olie, 2 tsk. salt, 1 kg mel, æg til pensling, birkes til pynt.

Lun mælken og opløs gæren heri. Tilsæt olie, salt og mel og ælt dejen godt igennem med dejkrogen til den er glat og smidig. Form bol-lerne og stil dem på en smurt plade drysset med mel. Lad rundstykkerne hæve ca. 20 minutter. Pensl med sammenpisket æg og drys evt. med birkes. Bag dem ca. 12 minutter ved 200°. De har friskt morgenbrød hele ugen.

Flûtes som i Frankrig

Bag til fryseren

De skal bruge: Dejkrog.

8 stk.

10 dl vand, 100 g gær, 4 tsk. salt, 24-28 dl mel.

Bland det lunkne vand med gær og salt. Bland melet i lidt efter lidt og ælt dejen med dejkrogen til den er glat og smidig. Lad den hæve i 10 minutter. Tag den derpå op på bordet og ælt med hånden til den er smidig og blød. Del den i 8 stykker og rul dem ud til 8 flûtes, ca. 40 cm. lange. Læg dem på en smurt og melet plade og rids dem med en skarp kniv. Lad flûtene efterhæve 30 minutter og bag dem ved 275° ca. 12-15 minutter.

Gærkage med sukat, rosiner og mandler

Dejlig til eftermiddagskaffen eller theen

De skal bruge: Rørerulle.

150 g margarine, 75 g sukker, 3 æg, 50 g gær, 2 dl mælk, 500 g hvedemel, 1 tsk. kardemomme, 100 g rosiner, 40 g sukat. Æg til pensling, mandler og sukker til pynt.

Rør sukkeret og æggene sammen let og skummende og kom derefter den bløde margarine i. Imens luner De mælken og opløser gæren heri. Tilsætter det sammen med mel, rosiner, kardemomme og sukat. Hæld dejen i en smurt springform, når den er blank og glat. Sæt den et lunt sted overdækket og lad den hæve til dobbelt størrelse. Inden De putter den i ovnen pensler De den med sammenpisket æg og drysser med mandler og sukker. Bag kagen i en 200° varm ovn ca. 45 minutter.

Fransk landsigtebrød

- friskt og dejligt i dagevis

De skal bruge: Dejkrog.

6 dl lunkent vand, 50 g gær, 2 spsk. olie, 1 spsk. salt, ca. 900 g sigtemel.

Opløs gæren i det lunkne vand og hæld det i røreskålen. Tilsæt olien, salt og sigtemelet lidt efter lidt, mens De ælter dejen godt igennem. Når den er smidig og glat stilles den til hævnring til dobbelt størrelse ca. 45 minutter et lunt sted. Slå herefter dejen ned og form den til et stort brød, som efterhæver på plade ca. 20 minutter. Rids brødet og drys med mel. Det skal bage ca. 50 minutter ved 200°.

Lynhurtigt franskbrød

- også ét til fryseren

De skal bruge: Dejkrog.

6 dl mælk, 100 g gær, 2 tsk. salt, 4 tsk. sukker, 20 dl. mel.

Lun mælken og opløs gæren heri. Hæld sukker, salt og mel i lidt efter lidt. Ælt godt med dejkrogen til dejen er blank og smidig. Smør to franskbrødsforme og drys dem med mel. Form brødene til franskbrød og læg dem i formene. Dæk med et klæde og lad brødene hæve til dobbelt størrelse. Rids med en skarp kniv og pensl med mælk eller sammenpisket æg. Bag formbrødene 45 minutter ved 225°.

Ballerup
Elektriske husholdningsapparater