



*Enkelt, nemt og bekvemt...*

*Anbefaler man køber danske friske råvarer!*

## **Sensommermenu**

Lufttørret dansk skinke med tomatrelish, parmasangrissini & brøndkarse.

Grillet unghanebryst marineret i Tyrffing.  
Nye små gulerødder, spidskål, forårsløg samt nye kartofler.  
Sauce med purløg.

Sommerroulade med hasselnødder, mascaponecreme og sommerens bær.

4 pers:  
12 skiver lufttørret dansk skinke  
Frisk brøndkarse

### Relish:

6 store tomater  
3 skalotteløg  
½ dl hvidvineddike  
4 spsk. olivenolie  
1 tsk rørsukker  
Salt og sort friskkværnet peber

### Grissini:

100 g Hvedemel  
3 g Gær  
48 g vand  
17 g olivenolie  
Lidt salt

### Roulade:

3 hele æg  
100 g sukker  
1 tsk bagepulver  
50 g hvedemel  
50 g kartoffelmel

### Creme:

Sukker  
Æggeblomme  
Mascapone  
¼ vanillestang  
3 bl husblas  
¼ dl hvidvin

Drysses med friske skyllede bær fx jordbær, hindbær, blåbær, brombær.

*Mette Krüger Johansen*

*kok*

Unghanebrystet skal ligge i Tyrffing marinade i 24 timer. Unghanen dryppes af og tørres med papir. Marinaden kasseres. De brunes af på panden og steges færdig i forvarmet ovn på 170 grader i ca. 20min. Sauce laves ved at hælde fløde i panden fra unghanen og dette koges tyk, tilsæt fintsnittet purløg, salt og peber. Grøntsagerne vaskes og klargøres.

Spidskål skæres i grove tern.

Nye små gulerødder skrubbes og lidt af den grønne top skal blive tilbage.

Kartofler koges i en gryde med vand, salt og smør. Forårsløg skæres i stykker på et par cm. Grøntsagerne steges let møre i smør, salt og peber.

Hak løg fint og steg dem af i en gryde med olivenolie, tilsæt eddiken og kog ned til det halve. Tilsæt rørsukker, salt og peber. Tomaterne befries for kerner og skæres i tern, og kommes i gryden til sidst som flyttes fra varmen.

Gæren opløses i lunken vand, tilsæt olivenolie og revet parmesan. Melet tilsættes og det æltes sammen, dejen skal hvile i 30min. Rulles i tynde strimler og bages 6-7 min i forvarmet ovn på 160 grader.

Æggene piskes luftige og hvide med sukkeret. Bagepulver, mel og kartoffelmel blandes sammen og sigtes ned i æggemassen. Det vendes forsigtigt sammen.

Massen hældes ud på en bageplade med smurt bagepapir, i et jævnt lag på 0,5cm, bages ved 170 grader, i ca. 10min. til gyldenbrun.

Sukker, vanillekorn og æggeblommer piskes stive.

Mascapone. Husblas udblødes i koldt vand, det vand der hænger ved kommes i en lille gryde og smeltes ved svag varme. Tilsæt hvidvin og hældes i en tynd stråle i massen mens der piskes.