

## Opskrifter fra os til dig!

***“Det er ikke nok, at vi selv synes, at vi leverer god kvalitet. Det er først god kvalitet, når du som kunde oplever det som god kvalitet”***

**- Hornstrup Kursuscenter**

**God fornøjelse!**

**Med venlig hilsen  
Køkkenschef  
Marianne Niss-Hansen**

### **Bagte rødbeder med hvidløgscreme:**

Rødbederne skrælles, strimles eller skives – vendes i olie, salt og peber – bages møre m. "bid"....

Vendes i græsk yoghurt med finthakket persille og hvidløg – smages til med salt og peber.

**Velbekomme!**

### **Bastognetærte:**

150 gr. Smør  
50 gr. Sukker  
1 pk. Bastogne kiks

Kiks knuses og blandes med sukker. Smørret smeltes og det hele blandes sammen. Springform smøres og massen presses ned i formen og glattes ud.

2 æggehvider  
1 lille kn.sp.salt  
130 g. Sukker

Æggehviderne piskes stive med salt. Herefter piskes sukker i lidt efter lidt, til massen er helt glat og stiv. Spredes ud over kiksemassen i springform. Tærten bages i ovn ved 160 grader i ca. 20 min. eller til tærten er lysebrun.

2 dl. Piskefløde  
En passende mængde bær eller kompot  
Sukker

Fløden piskes stiv og breddes ud over kagen.  
Bærrene lægges øverst på flødeskummet.

**Velbekomme!**

### **Blomkålssuppe med dild:**

½ kg. kartofler  
½ kg. blomkål  
2 dl. piskefløde  
1 dl. hakket dild

Salt og peber

Kog kartofler og blomkål møre. Tilsæt fløde og dild og blend det hele til en cremet suppe.

Smag til med salt og peber.

**Velbekomme**

### **Bortsch:**

(8 personer)

600 gr. oksebov  
8 rå rødbeder  
300 g. hvidkål  
2 gulerødder  
1 selleri  
4 løg  
2 porrer  
Lidt smør  
150 g. koncentreret tomatpure  
3 l. vand  
10 hele peberkorn  
2 laurbærblad  
salt

suppevisk:

persille  
timian  
citronmelisse

Cremefraiche 38 %

Godt brød

Oksebov brunes af, dækkes med vand, tilsæt salt, peberkorn, laurbærblade og suppevisk. Koges i 3 timer.

Tag kødet op af kogevæsken og gem både kød og væske.

Alle urter snittes fint og svitses i smør. Tilsæt kogevandet samt tomatpure. Koger vider i 2-3 timer.

Kødet skæres i små stykker og tilsættes suppen de sidste 15 min.

Suppen serveres med cremefraiche og godt brød

**Velbekomme!**

### **Broget salat med friske ærter, agurk og friske spirer:**

(4 personer)

Ca. 200 g. forskellige små salater som Babyspinat, Rucola og Mangol

Ca. 1 kg. friske danske ærter i bælg

Ca. 50 g. Rødbedespirer, hvidløgsspirer og bønnespirer

God citronolie

Salt og peber

Salaterne skylles – ærternes bælg – bønnespirerne skylles. Det hele anrettes på et stort fad – overhældes med lidt olie og drysses med lidt salt og friskkværnet peber.

**Velbekomme!**

### **Brombærsuppe med Mynte skum:**

(4 personer)

1 dl. tør hvidvin

1 spsk. sukker (eller mere efter smag)

150 g. brombær

3 spsk. citronsaft

Vin og sukker varmes så sukkeret smelter. Bringe kogelagen til kogepunktet og tilsæt 150 g. brombær, lad det simre i 5 min., tilsæt citronsaft og smag til – evt. mere sukker.

Afkøles og serveres med flødeskum tilsat finthakket Mynte.

**Velbekomme!**

### **Calvadossauce:**

4 dl. fond

1 hakket skalotteløg

1 æble i små tern

Smør

3 dl. piskefløde

5 cl. Calvados

Æbler og skalotteløg dampes i lidt smør. Calvados tilsættes og saucen "spritter" af. Fond og fløde tilsættes og simrer videre i min. 30 min. Smages til med salt og peber.

## **Velbekomme!**

### **Dadel-is:**

1 kg. Dadler uden sten  
2,5 dl. Past. Æggeblommer  
250 g. sukker  
1 l. piskefløde

Æg og sukker piskes skummende. Denne masse vendes med stiftpisket fløde. Fløden må dog ikke være så stiv, at den klumper. Dadlerne fint hakkes og vendes i is massen. Is massen fryses ind i forme efter eget valg.

## **Velbekomme!**

### **Dampet hellefisk med jordkokker og æble i peberrod:**

Hellefiskefilet – 1 stk. pr. gæst  
Jordkokker  
Æbler  
Fløde  
Høvlet peberrod  
Salt og peber

Jordkokker og æbler renses og skæres i små tern. Sauteres i lidt smør, tilsæt piskefløde, så det kun lige lægger sig om urterne. Tilsæt peberrod, salt og peber og smag til. Hold varmt.

Damp hellefisk fileterne i portionsstykker, krydret med lidt salt og peber. Placer urterne på tallerkenen, hellefisken øverst og pynt af med en dusk bredbladet persille.

## **Velbekomme!**

### **Dulche de Leche:**

Kog 3 ds. Kondenseret mælk i en gryde med vand, der dækker dåserne helt og hele tiden  
- i 4 timer  
- afkøl

## **Velbekomme!**

## **Fennikelsalat med appelsin, granatæble og mynte:**

2 fennikel  
4 appelsiner  
1 granatæble  
Citronolie  
Frisk mynte

Fennikel rengøres, halveres og skæres i meget tynde strimler. Lægges på fad og dryppes med citronolie. Herover lægges skiver af appelsin (skrællen incl. det hvide skæres af appelsinen og appelsinen skæres i skiver – sten pilles ud). Til sidst drysses granatæblekerner (skær granatæbler over og bank på skrællen med en grydeske og kernerne triller ud) + mynte over salaten.

**Velbekomme!**

## **Ferskensuppe:**

( 10 pers. )  
2 finthakkede løg  
2 fed finthakkede hvidløg  
1 spsk karry

Sauteres i olie med karry

Hertil tilsættes

1 lille ds. Blendede tomater  
1 lille ds. Blendede syltede ferskner (med sirup)  
1/2 l. piskefløde  
3/4 l. hønsebouillon

Lad simre i ca. 1 time. Smag til med salt og peber. Rejer og fintsnittet porre eller forårsløg tilsættes umiddelbart før servering. Server med godt hjemmebagt brød til.

**Velbekomme !**

## **Figentærte:**

Mørdej:  
100 g. smør  
150 g. hvedemel  
1/2 æg

Hele skyllede figner(friske eller syltede)

Dej"låg":

250 gr. Smuttede mandler

50 g. hvedemel

250 g. smør

250 g. sukker

2 store letpiskede æg

Kornene af 1 stg. Vanilje

50 g. mandelflager

Frisk timian

Revet appelsinskal

Ælt mørdejen sammen, rul den ud i en tærteform, prik med en gaffel, drys med sukker og bag den ved ca. 170 grader i 20 min.

Hvis friske figner: Fjern stilken på fignerne og skær et kryds i toppen af hver figen. Pres med tommelfingrene på bunden indmaden opad, så fignerne åbner sig. Gem dem til senere.

Blend mandlerne til mandelmel og bland med hvedemel. Pisk smør og sukker cremet og bland med mandel- og hvedemel. Tilsæt æg og vanilje og rør grundigt sammen. Fordel dette dej"låg (også kaldet Frangipane) over tærtebunden og pres fignerne ned i massen.

Fordel friske timianblade, mandelflager og revet appelsinskal over tærten. Bages ved 160 grader i ca. 30-40 min., eller til tærten er gylden.

Serveres lun med kanel flødeskum.

**Velbekomme!**

### **Fjordrejer med nye grønne asparges og persillecreme:**

(4 personer)

250 g. fjordrejer

Ca. 12 danske grønne asparges

1 dl. creme fraiche 38 %

1 bdt. Kruspersille

Salt og peber

Asparges knækkes på den nederste del, hvor den knækker naturligt...

Crème fraîche piskes op med finthakket persille – smages til med salt og peber.

Rejer, asparges og persillecrème anrettes på tallerkener.

**Velbekomme!**

### **Fyldte Canneloni:**

Ca. 22 Canneloni rør

5 gulerødder

3 porrer

2 løg

1 knoldselleri

3 fed hvidløg

Salt og peber

Lidt god olie eller smør

3 dl. Marsala, Calvados, Cognac el. lign

¾ l. piskefløde

Alle urterne snittes fint – eventuelt på foodprocessor – og sauteres i fedtstof. Marsala tilsættes. Når retten ikke længere dufter af sprit tilsættes fløden og det hele simrer i ca. 45 min. Smages til med salat og peber. Fyldet sies fra væden. Fyldet afkøles.

Herefter fyldes rørene med fyldet, lægges i et ildfast smurt ovnfast fad. Væden hældes over, til det dækker. Retten bliver bedst, hvis den får lov at sætte sig i nogle timer på køl, inden den færdiggøres i ovnen.

Fadet sættes i ovnen ved 170 grader i ca. 25 min. eller til overfladen er gylden og væden trængt ind i rørene.

**Velbekomme !**

### **Fyldte æbler:**

Bor et hul gennem æblerne – lav fyld af marcipan, smør, sukker og hakkede nødder. Pres fyldet ned i hullerne og bag æblerne ved ca. 100 grader i ca. 60 min. – se til dem....

12 æbler

4 spsk. smør  
4 spsk. Sukker  
100 g. rå marcipan  
25 g. nødder

**Velbekomme**

### **Græskarsuppe med stegte æbleringe:**

( 8 personer )

2 Hokkaido græskar  
1 stk. ingefær  
3 løg  
4 fed hvidløg  
1 ds. Kokosmælk  
1 l. hønsefond  
½ l. piskefløde  
Olie  
Salt, peber og frisk citronsaft

Græskar (uden skal og kerner), løg, ingefær og hvidløg skæres groft og sautes i olie. Tilsæt kokosmælk og hønsefond og lad simre i min. 1 time. Tilsæt fløden og blend suppen til cremet konsistens. Smag til med salt, peber og citronsaft.

Skær æbler i ringe – uden kerner – drys med salt og steg gyldne i olie. Server suppen i suppeterriner og æble ringene for sig selv

**Velbekomme!**

### **Hindbærglaseret laksefilet:**

1 fersk lakseside  
3 gulerødder  
4 stilke blegselleri  
1 porre  
2 spsk. olivenolie  
2 spsk. hvid Balsamico vineddike  
½ dl. hindbærvineddike  
2 spsk. flydende honning  
Salt og peber fra kværn  
125 g. friske hindbær

Læg laksefileten i et smurt ovnfast fad. Krydr let med salt og peber. Skær urterne i fine strimler. Varm olien og sauter urterne heri i ca.1 min. Tilsæt Balsamico, hindbær vineddike og honning. Krydr med salt og peber. Hæld

urteblandingen over laksen og bag laksen ved ca. 160 grader i ca. 25 min. – kernetemperatur 48 grader og lad hvile i ovnen i ca. 10 min.

Server laksen med urter og drysset med friske hindbær.

**Velbekomme!**

### **Hyldeblomstcreme:**

(7 tallerkener)

7,5 dl. fløde

2,5 dl. konc. Hyldeblomstsft

7 bl. husblas

Fløde og hyldeblomstsft blandes – husblas udblødes i vand og smeltes i lidt af fløde blandingen. Dette blandes med hele fløde/hyld blandingen – hældes i dybe tallerkener – sættes på køl i min. 3 timer.

Anretning:

”Dutter” af Dulche de Leche (dåse med kondenseret mælk koges dækket af vand i 4 timer – afkøles, og man har den skønneste karamelcreme!)

Karameliserede mandler

Friske hindbær

Friske brombær

Mynteblade

**Velbekomme!**

### **Hyldeblomstmarinerede jordbær med yoghurtcreme:**

(4 personer)

500 g. nye danske jordbær

1 dl. koncentreret hyldeblomstsft

2 spsk. rørsukker

1 dl. piskefløde

1 dl. græsk yoghurt

1 vaniljestang

Evt. rørsukker

1 spsk. Pistaciekerner eller brændte mandler

Jordbærrene nippes – de største halveres. Jordbærrene overhældes med hyldeblomstsften og rørsukker.

Fløden piskes stiv og blandes med yoghurt. Smages til med vaniljekorn og evt. lidt rørsukker.

Anrettes i dybe tallerkener med et drys knuste pistaciekerner eller knuste brændte mandler.

**Velbekomme!**

### **Kold rabarbersuppe med letpisket fløde:**

(4 personer)

Du skal bruge: ½ kg. vinrabarber i stykker på 3-4 cm, 7 dl. vand, 2 dl. koncentreret hyldeblomstsft, 1 dl. sukker og 2 dl. piskefløde. Til Jævning skal du bruge: ½ dl. vand og 1 strøgen spsk. kartoffelmel

Vand, saft og sukker bringes i kog

Rabarberstykkerne tilsættes og bringes langsomt i kog. Smages til med sukker. Tages af varmen, så det kan stå og trække i ca. ½ til 1 hel time for, at rabarberstykkerne ikke koger helt ud.

Bringes atter i kog, tages af blusset, jævningen tilsættes – må herefter ikke koge. Vær opmærksom på, at suppen skal jævnes lidt tyndere, end den skal serveres, da den bliver tykkere ved afkøling.

Køles helt ned inden servering.

Serveres i dybe tallerkener med en klat flødeskum i midten.

**Velbekomme!**

### **Laksegalette:**

(8 personer)

12 pæne skiver røget laks

100 g. flødeost

1 lille finthakket rødløg

6 små pandekager

Salt, peber og lime

Bland flødeost og rødløg og smag til med salt, peber og lidt lime.

Smør en pandekage med flødeostecremen, bred laks ud så det dækker overfladen. Smør endnu en pandekage med flødeostecremen og læg ovenpå, fortsæt med laks og så videre – indtil alle 6 pandekager er brugt og den sidste skal så ikke smøres med flødeostecreme.

Stilles koldt i min. 1 time, hvorefter den kan skæres ud i 8 stk. og serveres med f.eks. rucola og en limeskive.

**Velbekomme!**

**Lakse tapas( 3 forskellige ) med rygeostecreme:**

Gravad laks  
Koldrøget laks  
Varmrøget laks med mandler

100 g. Rygeost  
1 bdt. Radiser  
1 Agurk  
100 g. Creme fraiche 38 %  
1 stort bundt Purløg  
Salt og peber

De tre slags laks arrangeres i "hapsere" på bræt.

Rygeost blandes med creme fraiche, tynde stave af radiser og agurk (uden kerner), masser af purløg samt salt og peber. Smages til.

Rygeoste cremen serveres til laksen.

**Velbekomme!**

**Lavendelis:**

1 lille spsk. tørrede lavendelblomster  
1 dl. sødmælk  
½ spsk. sukker

Blomsterne koges i mælken med sukker. Koges godt igennem.

2,5 dl. past. æggeblommer  
250 g. sukker  
1 l. piskefløde

Æg og sukker piskes skummende og lavendelmælken piskes i lidt ad gangen. Denne masse vendes med stiftpisket fløde. Fløden må dog ikke være så stiv, at den klumper. Is massen fryses ind i forme efter eget valg. Hvis muligt røres i ismassen 1 gang efter 1 time og 1 gang mere efter endnu 1 time.

**Velbekomme!**

### **Let sprængt andebryst:**

4 andebryster

Kog en lage af:

1 l. Vand

1 l. Salt

1 dl. Farin

10 stk. Lauerbærblade

1 spsk. Knust sort peber

1 spsk. Knust allehånde

1 tsk. Hele nelliker

Læg andebrysterne i lagen mindst natten over. Steges i ovn ved ca. 180 grader i ca. 25 min.

**Velbekomme!**

### **Nye kartofler i dild-fløde:**

(4 personer)

500 g. nye danske kartofler

1 stor bdt. Dild

½ l. piskefløde

Salt og peber

Dildspidserne plukkes af dildkvistene og hakkes groft. Gem stilkene. Kartofflerne skrubbes og koges med dildstilkene og lidt salt, til de er næsten møre. Vand og dildstilke sies fra. Fløden og den hakkede dild tilsættes – koges op og smages til med salt og peber.

**Velbekomme!**

### **Savoykål med bagt torsketatar:**

Savojkålbladene skilles ad i ca. 20 mindre pæne stykker. Blancheres let i saltet kogende vand.

Torsken hakkes groft med kniv, krydres med limesaft, salt og peber. Af savojkålblad og torsk laves lille pakke, der placeres i gastrobakke med huller. Dampes i ca. 12 min.

**Velbekomme!**

### **Savoykål suppe med pærer og ingefær:**

300 g. savojkål  
300 g. pære  
1 stort løg  
30 g. skrællede ingefær  
½ tsk. tørret fennikel  
8 dl. hønsefond  
2 dl. piskefløde  
2 dl. hvidvin  
Smør  
Salt, peber og sukker

Alle urter skæres groft ud og sautes i smør – uden at tage farve. Tilsæt vin og knust fennikel og lad det sprutte af. Tilsæt herefter fløde og fond. Lad simre i ca. 1 time. Blend og smag til med salt, peber og sukker.

**Velbekomme!**

### **Squash-frikadeller**

4 mellemstore squash  
Rasp (til konsistensen er fast som frikadellefars)  
3 æg  
1 løg  
1 dl. fløde  
Salt og peber

(Evt. 100 g. revet ost)

Riv squashen og damp den 2-3 min. Pres herefter så meget væde ud af den som muligt. Blandes med æg, rasp, revet løg, ost og salt og peber. Form farsen som frikadeller og steg dem på pande. Vendes ofte – steges ca. 4-5 min.

**Velbekomme!**

## **Tomatchutney:**

½ kg. Tomater – grofthakkede  
1 løg – i tern  
2 fed hvidløg – finthakket  
1 dl. Balsamico hvidvinseddike  
175 g. rørsukker  
1 tsk. Salt  
¼ tsk. Rød chili – finthakket  
¼ tsk. Stødt kardemomme  
¼ tsk. Stødt kanel

Alle ingredienser kommes i en gryde og simrer i 2-3 timer, til al væden er opsuget og konsistensen er tæt og næsten sirupsagtig. Vær opmærksom på at, chutneyen ikke koger helt tør og dermed brænder på.

**Velbekomme!**