

Trangiamenu til troppen den 4. februar 2015

Opskrifter til 3 spejdere:

Svinemørbrad a la Gordon Bleu. Kartoffel og rodfrugt mos. Tomat og forårsløg med rosmarin.

- 3 stk. svinemørbrad bøffer
- 3 skiver god kogt/røget skinke
- 3 skiver ost, gerne en Ementhaler
- 3 håndfulde kartofler
- 1 håndfuld blandet rodfrugt f.eks. selleri, gulerod, pastinak eller persillerod
- 1 dl. mælk
- 3 forårsløg
- 9 små tomater
- 2 skiver smør
- ½ skefuld mørk balsamico eddike
- Salt, peber
- Rosmarin

Kartofler og rodfrugter skrælles og skæres i grove tern, koges i vand til de er møre, vandet hældes fra (gem lidt til panden), piskes let med varm mælk og en skive smør. Smages til.

Imens bankes mørbradbøfferne flade, en skive skinke lægges på og herpå en skive ost, foldes sammen og lukkes med en tandstik, krydres med salt og peber og steges færdig i smør. Tages af panden.

På samme pande steges stykker af forårsløg og halve tomater med rosmarin (hurtigt så grønsagerne er let sprøde). Afkoges med lidt balsamico, tilsættes en smule af kogevandet (du har gemt). Smag til og anret din Gordon Bleu pænt.

Syltet pære i brombærlage med mandler og flødeskum.

- 3 stk. pæne faste pærer
- 2 dl. sukker
- 2 dl. vand
- 1 god håndfuld brombær
- 1 skefuld citronsaft
- ½ dl. mandler
- 2 dl. piskefløde

Pærer skrælles så de er hele med stilk og kernehuset fjernes. Koges i en lage af vand, sukker, citronsaft og brombær til de lige er let møre.

Mandler smuttes og skæres i grove stykker. Fløden piskes til luftig creme.

Pærerne der har trukket lidt i lagen sættes på tallerken med lidt af den sigtede lage, et drys mandler og en god skefuld pisket fløde.

Velbekomme med spejderhilsen fra Jens-Peter