Forret/starter



Tunmousse (8 personer)

2 dåser tun i olie

200 g blødt smør

1 dl Karolines Køkken® Cremefraiche 18%

1 tsk friskpresset citronsaft

1⁄2 tsk groft salt

friskkværnet peber

flutes

rejer, agurk, tomat, salat og citron til pyntning

Dræn tunen og kom den i en skål. Findel tunen med en gaffel og tilsæt smør, cremefraiche, citronsaft, salt og peber. Rør det hele sammen, smag tunfiskemoussen til og kom moussen i en postejform eller en skål. Stil den tildækket i køleskabet i mindst 4 timer.

Tuna mousse (8 people)

2 cans tuna

200g soft butter

1 cup sourcream

1 teaspoon freshly squeezed lemon juice

1/2 tablespoon salt

freshly ground pepper

baguettes

shrimp, cucumber, tomato, lettuce and lemon for decorating

Drain the tuna and place in a bowl. Split the tuna with a fork and add the butter, sour cream, lemon juice, salt and pepper. Stir everything together, taste the mousse and put mousse in a pie tin carefully or a bowl. Cover and refrigerate for at least 4 hours.

Hovedret/main dish



Dansk bøf (4 personer)

600 gram Oksekød, hakket ca. 10% fedt

600 gram Løg

40 gram Smør

4 dl. Oksebouillon

1 spsk. Hvedemel

Kulør \*

Salt og Peber

1000 gram Kartofler

Kog kartoflerne. Skær løgene i skiver. Form bøfferne og hak bøfferne let på kryds og tværs med en kniv, krydder med salt og peber. Brun smørret på en pande og svits løgene let et par minutter ved høj varme. Skub løgene lidt sammen og læg bøfferne på og brun bøfferne i ca. 1 min på begge sider. Skru ned til middel varme og steg bøfferne i ca. 5 min. på hver side. Tag bøffer og løg af panden og hold dem varme. Kog panden af med bouillon, bland mel med vand. Tilsæt lidt kulør. Smag saucen til med salt og peber. Server hakkebøfferne med kogte kartofler, løg og sauce.

Danish steak (4)

600 grams of beef, chopped approx. 10% fat

600 grams Onion

40 grams Butter

4 cups. Beef Bouillon

1 Tbsp. Wheat

Color \*

Salt and Pepper

1000 grams Potatoes

Boil the potatoes. Cut onions into slices. Form patties and chop steaks lightly crisscross with a knife, season with salt and pepper. Brown the butter in a frying pan and fry the onions lightly for a few minutes over high heat. Push the onions a little together and put the steaks on and brown the steaks in approx. 1 min on each side. Reduce heat to medium and cook the burgers for approx. 5 min. on each side. Remove the steaks and onions from the pan and keep warm. Boil the pan with broth, mix flour with water. Add a little color. Taste the sauce with salt and pepper. Server mince patties with cooked potatoes, onions and sauce.

Dessert



Gammeldags æblekage

500 gram Æbler, Madæbler

0.5 dl. Vand

100 gram Sukker

Vanilje

100 gram Rasp

50 gram Sukker

50 gram Smør

2 dl. Piskefløde

Skyl æblerne og skræl dem. Skær dem i små stykker og put dem op i en gryde. Tilsæt vand sukker og vanilie. Kog æblestykkerne i ca. 10 minutter, til de er helt bløde.

Smelt smørret på en pande og brun rasp og sukker ved middelvarme. Pas på at det ikke brænder på. Rør hele tiden i det. Hæld den brunede rasp i en skål.

Pisk fløden

Find en gennemsigtig glasskål frem og læg først et lag æblemos i skålen. Derefter et lag rasp og så igen et lag æblemos osv.

Læg flødeskummen ovenpå kagen

Old Fashioned Apple Pie

500 grams of apples, cooking apples

0.5 dl. Water

100 grams of sugar

vanilla

100 grams Bread Crumbs

50 grams of sugar

50 grams of butter

2 dl. whipping cream

Wash the apples and peel them. Cut them into small pieces and put them in a saucepan. Add water sugar and vanilla. Cook the apple pieces in approx. 10 minutes until they are completely soft.

Melt the butter in a frying pan and brown the bread crumbs and sugar over medium heat. Be careful that it does not burn. Stir constantly in it. Pour the browned bread crumbs in a bowl.

Whip the cream

Find a transparent glass bowl and lay out a layer of apple sauce in bowl. Then a layer of breadcrumbs and then again a layer of applesauce, etc.

Add whipped cream on top of the cake