

Enebærgryde

4 pers:

1 kg mørt svinekød (fx skinkekød)

50 g smør

6 enebær

½ tsk. Tørret rosmarin

¼ liter piskefløde

2 dl cremefraiche 38 %

1 tsk. groft salt

Friskkværnet peber

Kulør

Evt. jævning

Sådan gør I:

Skær svinekødet i tynde strimler. Smelt smørret i en gryde. Del kødet i 2 portioner og brun hver portion for sig. Læg alt kødet tilbage i gryden. Knus enebær og tilsæt det til kødet sammen med rosmarin. Kom piskefløde, cremefraiche, salt og peber i og lad retten småkoge under låg ved svag varme ca. en time. Smag til og tilsæt kulør. Jævn den evt.

Bagt kartoffelmos

4 pers.

750 g kartofler

50 g smør

½ dl piskefløde

2 æg(mellem)

1 tsk. groft salt

friskkværnet peber

Sådan gør I:

Skræl kartoflerne, skær dem i mindre stykker. Kog dem møre ca. 20 min. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Mos kartoflerne, rør smør og piskefløde i. Pisk æggeblommerne i en ad gangen. Pisk mosen godt igennem. Smag til med salt og peber. Pisk hviderne stive, og vend dem forsigtigt i. Hæld den i 4-6 smurte portionsforme og bag dem midt i ovnen ved ca. 200 °C i ca. 30 min. Server straks.