



MAILLE BISTRO



Opskrifter

FORRETTER

Hvidløgssuppe	7
Grillet Nicoise-salat	8
Tatar	11
Kyllingelevermousse	14

MELLEMRETTER

Svamperisotto	18
Kalveragoutpasta	21

HOVEDRETTER

Vildren og kartofler	25
Selleri, æble og gruyère	26
Torskeryg	30
Bouillabaisse	35
Oksemørbrad og pommes frites	38
Andeconfit	41

DESSERTER

Chokoladekage	46
Soufflé med passionsfrugt	48

**FOR-
RETTET**



Soupe à l'ail

Hvidløgssuppe

TIL 10 PERSONER

- 15 stk hvidløg
- 1 skalotteløg
- 60 ml olivenolie
- 2 mandelkartofler
- 500 ml vand
- 500 ml fløde
- 500 ml sødmælk
- 50 g Knorr Kyllingefond
- 100 ml Maille Hvidvinseddike
- 200 g smør
- Sort peber
- Salt

Skær toppen af hvidløgene. Bag dem under låg i ovnen ved 200 grader i 20 minutter og derefter ved 180 grader i 40 minutter. Afkøl, og pres hvidløgene ud af skallen. Steg det finthakkede skalotteløg i olivenolie. Tilsæt skrællede mandelkartofler, og steg dem kort. Tilsæt væsken, og lad det koge ved svag varme i 30 minutter.

Blend smørternene i suppen med en stavblender. Blend, indtil suppen er glat, og si derefter suppen. Smag til med salt. Pynt suppen med stegte hvidløgsfed samt frisée og karsesalat.

Stegte hvidløgsfed

Hvidløg (sorten Solo)

Olie

Salt

Skær hvidløgene i tynde skiver på et mandolinjern. Frituresteg dem ved 165 grader i ca. 1 minut, indtil de er gyldenbrune. Læg dem på et stykke papir, og lad dem dryppe af. Krydr med salt.

Frisée og karsesalat

Bland blade af friséesalat med karsen.

Salade Nicoise

Grillet Nicoise-salat

TIL 10 PERSONER

400 g	agurk
300 g	kartofler, kogte
300 g	endivie
200 g	tomat
200 g	haricot verts
100 g	skalotteløg, syltede
(lage i forholdene: 1-1-1)	

Opvarm en lille mængde kul, indtil det bliver glødende varmt, f.eks. i en kasserolle. Skær grøntsagerne i dén form, du ønsker. Dryp olie over, og læg dem i et dørslag. Hold dørslaget over de varme kul, indtil grøntsagerne får et touch af grillsmag. Hæld grøntsagerne tilbage i skålen, og bland halvdelen af dressingen i. Du kan bruge resten af dressingen, når du anretter retten.

Gravad æggeblomme

4-6	æg
300 g	salt
300 g	sukker

Bland salt og sukker sammen. Hæld blandingen i bunden af formen i et 3 cm tykt lag, og tryk let med et æg, så du laver 4-6 fordybninger. Æggeblommerne skilles fra hviderne og lægges i hver sin fordybning. Til sidst tildækkes æggeblommerne omhyggeligt med resten af salt og sukker-blanding, og formen og æggeblommerne sættes til koldgravning i tre døgn. Fjern æggeblommerne fra blandingen, og skyl den løse salt-sukker-blanding let af, tør æggeblommerne fri for salt-sukker-blanding, og riv dem på et rivejern over salaten.

Nicoise-dressing

25 g	ansjosfileter, små
25 g	kapers, små
10 ml	Maille Sherryeddike
5 g	salt
50 ml	lage fra syltede løg
20 g	purløg
200 g	Hellmann's Real Mayonnaise

Tilbered saucen, og brug en stavblender til at blende ansjosfileter, kapers, sherryeddike, salt og lagen fra de syltede løg i en skål, indtil saucen er helt jævn. Bland det til sidst med mayonnaise og purløg.



Tatar-steak

Tatar

TIL 10 PERSONER

500 g	oksemørbrad, hakket eller finthakket
10 g	fuldkornssennep fra Maille
10 ml	tabasco
15 g	salt
1 g	sort peber, stødt

Bland alle ingredienserne til tataren godt sammen i en skål lige inden servering. Læg tataren på en tallerken. Tilsæt stegt løgcreme og syltede løg. Pynt med fint-hakket purløg og friterede kapers.

Du kan også lave tatar af vildt.

Stegt løgcreme

300 g	skalotteløg
20 g	smør
10 ml	Maille Hvidvinseddike
5 g	salt
200 ml	Knorr Professional Kyllingefond
150 g	Hellmann's Real Mayonnaise

Pil, og skær skalotteløgene i små tern, og brun dem på en varm, tør pande ved middelvarme, indtil de er pænt brune. Tilsæt smør og Maille Hvidvinseddike. Steg videre et øjeblik, tilsæt kyllingefond, og reducer væsken. Mos løgene med en stavblender, pres løgblandingen gennem en si, og afkøl den. Bland løgblandingen med mayonnaisen, indtil den bliver helt jævn. Smag til med salt.

Hvis cremen er for tynd, kan du justere konsistensen med Knorr Koldrørt Jævning. Tilsæt jævningen lidt efter lidt, lad det stå og trække lidt, og tjek konsistensen.

Syltede løg og sennepsfrø

120 g	søde løg, i små tern
50 ml	Maille Sherryeddike
40 g	sukker
15 g	Maille Fuldkornssennep

Bland løgtern, vineddike og sukker sammen. Lad det stå koldt og trække i mindst en time, men helst natten over. Si løgene fra lagen, og gem den. Bland Maille Fuldkornssennep i løgene.

Derudover

50 g	purløg, finthakket
30 g	kapers, friturestegte





Mousse de foie de poulet accompagnée de pain brioché et de cerises

Kyllingelevermousse, briochebrød og kirsebærkompot

TIL 10 PERSONER

25 g	skalotteløg
2 g	Knorr Professional Hvidløgspuré
5	timiankviste, friske
30 ml	portvin
40 ml	madeira
10 ml	brandy
5 ml	Maille Sherryeddike
1 stk.	gelatine
110 g	kyllingelever
5 g	salt
70 g	smør
60 g /1	æg

Hak skalotteløgene fint, og læg dem i en gryde sammen med hvidløgspuré, timian, alkohol og vineddike. Kog blandingen ind ved lav varme, indtil væsken næsten er fordampet. Fjern timiankvistene, og tilsæt den opløste gelatine. Bland det sammen med æg i blenderen, indtil det er jævnt. Pres massen gennem en tæt, finmasket si. Smelt smørret, og bland det med leveren i blenderen, indtil det er jævnt. Pres leverblandingen gennem en si. Mix de to blandinger sammen, og tilsæt salt. Læg blandingen i en 1/6 GN-form med lave kanter, og pak det omhyggeligt til med folie, så der ikke kan sive luft ind. Bag den i ovnen ved 65 grader i damp, indtil kernetemperaturen er 64 grader. Afkøl.

Kirsebærkompot

20 g	kirsebær, frosne
10 g	syltesukker
5 ml	Maille Rødvinseddike
1 ml	balsamico

Forvarm gryden, og hæld eddiken i. Tilsæt kirsebær og sukker, og kog det sammen til syltetøj. Afkøl.

Briochebrød



**MELLEM-
RETTET**

Riz avec champignon

Svamperisotto

TIL 10 PERSONER

Risottobouillon

750 ml	hvidvin
40 ml	Maille Hvidvinseddike
20 ml	Knorr Grønsagsfond
40 g	Knorr Svampefond
1 l	vand
5 g	timian, frisk
100 g	tørrede svampe
10 g	hvidløg

Varm hvidvin og hvidvinseddike op i en gryde, indtil det koger, og reducer det med 1/3. Tilsæt fondene og vand, og bring det i kog. Sluk for varmen, og sæt blandingen til side. Tilsæt frisk timian, hvidløg og shiitake, lad det stå og trække i 30 minutter. Si bouillon.

Risotto

30 ml	olivenolie
375 g	risottoris, f.eks. carnaroli
170 g	skalotteløg, hakkede
1 l +	bouillon
500 g	sæsonbestemte svampe
50 g	smør
50 g	parmesan
	Trøffelolie

Steg løg og ris i olivenolie. Tilsæt den varme bouillon lidt ad gangen, og lad det koge, indtil risene er møre – ca. 15 minutter. I mellemtiden steges svampene i olie og smør på panden. Når risottoen er kogt, tilsættes smør og lidt af svampene. Gør klar til servering, og pynt med svampe, parmesan og trøffelolie.





Pâtes au ragoût de veau

Kalveragoutpasta

TIL 10 PERSONER

Pasta

500 g	tipo 00 mel
4	æggeblommer, tempererede
4	hele æg, tempererede
15 g	salt

Mål melet op til foodprocessoren. Tilsæt æggeblommerne og et æg ad gangen, mens blandingen æltes med dejkrogen. Tilsæt salt, og ælt godt. Ælt dejen lidt mere sammen med hænderne, indtil den er spændstig og elastisk. Pak dejen ind i folie, og lad den hvile i mindst to timer.

Ragout

50 ml	olivenolie
15 g	hvidløg
50 g	løg
2 kg	kalveskank i skiver
1 g	chiliflager
15 g	tomatpuré
70 ml	Maille Hvidvinseddike
300 ml	vand
650 g	Knorr Tomatino
40 g	basilikum
5 g	oregano
	Salt
	Sort peber

Varm olivenolien op i en gryde, og steg løget. Kom kalvekødet i gryden, og brun det godt. Tilsæt tomatpuré og chiliflager, og steg videre et øjeblik. Tilsæt hvidvinseddike og derefter vand samt Knorr Tomatino, og varm det op, til det koger. Lad det simre ved svag varme i en time. Tag kødet op, og lad det køle af i et stykke tid. Riv kødet i stykker til ragouten. Tilsæt til sidst basilikum og oregano, og smag til med salt og peber. Giv retten det sidste touch ved at rive parmesan på toppen.

**HOVED-
RETTET**

Ragoût de renne

Vildren og kartofler



TIL 10 PERSONER

Rensdyrsteg

1,5 kg	rensdyrsteg
20 g	salt
20 g	Knorr Krydderpasta Timian
	Smør

Varm panden op til middelvarme. Kom smør på panden, og brun stegen godt på alle sider. Steg stegen i ovnen ved 80 grader, indtil kernetemperaturen er 52 grader. Tag kødet ud, og lad det hvile i ca. 15 minutter under et klæde.

Mandelkartoffelmos med sennep

1,5 kg	mandelkartofler, skrællede
250 g	smør
4 dl	sødmælk
10 g	salt
20 g	Maille dijon sennep

Kom alle ingredienserne, undtagen salt og sennep, i en vakuumpose, og kog dem ved 100 grader, indtil kartoflerne er færdigkogte. Læg kartoflerne i en si, og behold kogevandet. Pres kartoflerne gennem en si, og bland kogevandet i lidt ad gangen. Bland det til en jævn konsistens, og smag til med salt og Dijon sennep. Tilsæt smør og mælk efter behov.

Rodfrugter i tern

300 g	gulerod
300 g	selleri eller kålrabi
300 g	gule beder
200 g	smeltet smør
30 ml	Maille Rødvinseddike
10 g	salt

Læg rodfrugterne og smeltet smør i en vakuumpose, og luk posen i. Kog rodfrugterne ved 80 grader i ca. 15 minutter. Sigt skyen fra, og afkøl. Du kan også afkøle rodfrugterne i vakuumposen og varme dem op igen. Skum overfladen af skyen af for skum og urenheder, og steg rodfrugterne i fedt i en varm gryde, helst af flere omgange, så alle terningerne bliver stegt.

Du kan også dampe og stege rodfrugtternene i smør.

Vildtbouillon

100 g	løg, i skiver
300 g	champignon, i skiver
100 ml	Maille Rødvinseddike
100 g	ribs
2 l	Knorr Professional Vildtfond
2 stk.	enebær
1 g	sort peber, hele korn

Steg løg og svampe i en pande, og dryp eddike i. Tilføj vildtfond, og reducer, indtil der er omkring 5 dl tilbage. Fjern det fra blusset, og tilsæt ribs, enebær og peber. Lad det simre i 30 minutter. Si, og færdiggør rensdyrretten med skyen.

Damp bladpersille og skud kort i varmt vand, og afkøl det i isvand. Klem al væsken ud, til det er helt tørt, læg massen i en blender, tilsæt olie, og blend. Tilsæt olie efter behov for at få massen til at rotere korrekt. Roter i blenderen, indtil farven er dyb grøn (ca. 10 min). Lad det passere gennem en si foret med ostelærred. Hæld det i en sprøjtepose, og lad den hænge, så olien og de faste ingredienser adskilles. Dræn posen for væske, og gem olien. Pynt tallerkenen med olie lige før servering.

Granolie

300 ml	rapsolie
100 g	bladpersille
50 g	granskud

Céleri-rave aux pommes et au gruyère

Selleri, æble og gruyère

TIL 10 PERSONER

Gruyèrecreme

15 g	Maille Dijonsennep
15 ml	Maille Hvidvinseddike
10 g	hvidløg
100 g	Gruyère ost, revet
1	æg
10 g	sukker
10 g	salt
5 dl	rapsole

Tilbered ostecremen som mayonnaise. Kom sennep, hvidløg, eddike, ost og æg i skålen, og blend med en stavblender, indtil det er jævnt. Tilsæt olie, og før stavblenderen helt ned til bunden af skålen, og løft den langsomt opad for at få blandingen til at emulgere.

Stegt knoldselleri

2 kg	knoldselleri
500 ml	vand
40 ml	Knorr Grønsagsfond
40 ml	valnøddeolie
20 g	sukker
20 ml	Maille Sherryeddike
10 g	salt
Finish	
100 g	smør
20 g	timian, frisk

Bag hele sellerien med skræl i ovnen ved 200 grader i ca. to timer, eller indtil sellerien er blød og færdig. Tag den ud af ovnen, og lad den stå et stykke tid. Skræl sellerien, mens den stadig er varm, og bræk den i stykker på størrelse med en mundfuld. Forbered en bouillon af vand, fond, olie, sukker, eddike og salt ved at koge ingredienserne sammen. Læg bouillon og selleristykkerne i en vakuumpose eller skål, sådan at sellerien er tildækket. Lad sellerien trække i mindst tre timer. Fjern den resterende del af væsken fra bouillon, og steg selleristykkerne sammen med timian i skummende smør, indtil de er pænt brune.

Selleri-æble-bouillon

500 g	bladselleri
300 g	Granny Smith-æbler
150 ml	æblejuice
20 ml	Knorr Grønsagsfond
50 g	brunet smør
100 ml	persilleolie

Vask selleri og æbler, fjern kernehuset fra æblerne, og skær sellerien i mindre stykker. Læg det hele i en blender, tilsæt 150 ml æblejuice, og lav bouillon ud af ingredienserne. Hæld blandingen i et dørslag foret med oste-lærred, og læg noget tungt ovenpå. Hæld bouillon i en gryde, og fjern det grums, der stiger op til overfladen. Kog det på lav varme, indtil det er reduceret til omkring halvdelen. Tilsæt Knorr Grønsagsfond, bland, og tjek smagen. Til sidst tilsættes det brunede smør. Tilsæt persilleolien, men bland ikke. Hæld saucen i en dyb tallerken.

Persilleolie

100 g	persille
400 ml	rapsole

Damp persillen med stængler i kogende vand, og afkøl i isvand. Klem alt vandet ud, så godt som det nu er muligt. Læg persille og olie i blenderen, og blend i ca. 10 minutter, indtil farven er dyb grøn. Dræn massen for væske gennem en si foret med ostelærred, læg det i en sprøjtepose, og lad den hænge, så olien og de faste ingredienser adskilles. Dræn posen for væske, og gem olien. Brug den til at fuldende æble-selleri-bouillon og retten.





Dos du cabillaud au chorizo avec ses lentilles du Puy et sa sauce épicée

Torskeryg, chorizo, puylinser og krydret sauce

TIL 10 PERSONER

2 kg **torskeryg**
250 g **chorizo**
Rapsolie

Rens torskeryggen, og skær den i ca. 160 g store stykker. Gem fiskeresterne til skumsaucen. Læg torskestykkerne i en 5 %'s saltlage i en time. Skyl, og tør af. Steg torskestykkerne med skind-siden nedad i masser af smør på en varm pande. Skær chorizoen i ca. en halv centimeter store tern. Læg ternene og en dråbe olie i en kold pande. Skru op for varmen lidt efter lidt, så fedtet frigøres fra chorizoen. Steg, indtil ternene er sprøde. Si fedtet fra, og brug det til at krydre retten. Tag chorizoternene op, og læg dem til tørre på et stykke papir.

Linser

375 g **linser**
120 g **Knorr kyllingefond**
2 l **vand**
Salt

Læg linserne i blød i cirka en time. Si, og skyl. Kog linserne i kyllingebouillon i ca. 25 minutter. Tilberedningstiden kan variere for de forskellige linsetyper.

Mirepoix

100 g **porre**
100 g **gulerod**
100 g **fennikel**
Olivenolie
4 stk. **tomater**
Smørterninger
Purløg
Salt
Sort peber

Skær mirepoix-grønsagerne i små tern, og steg dem i en dråbe olie. Bland linser og mirepoix-grønsagerne, smag til med smør, purløg, salt og sort peber.



Sauce

3 l	vand
	Torskerester
	Tomatindmad
100 g	gulerod
100 g	porre
1	hvidløg
50 g	tomatpuré
100 g	Knorr Fiskefond
100 g	Knorr Skaldyrsfond
60 ml	Maille Hvidvinseddike
1 stk.	chili
30 g	ingefær
	Saft af 1 citron
5 stk.	allehånde
5 stk.	sorte peberkorn
2 g	fennikelfrø
2 g	korianderfrø
4 stk.	stjerneanis
5 stk.	laurbærblade
1 g	sichuanpeber
	Sødmælk
	Smørterninger
	Lecitin

Tilbered saucen ved at koge torskerester og tomatindmad sammen i en halv time. Fjern skummet fra overfladen. Skræl, og steg grøntsagerne til saucen, samt puréen, godt. Tilsæt det til den kogende bouillon. Tilsæt resten af ingredienserne, og reducer til halvdelen. Si. Til sidst tilsættes mælk og kolde smørtern lidt efter lidt, samtidig med at du pisker massen, indtil det får den ønskede konsistens. Tilsæt lidt lecitin for at stabilisere skummet.

Du danner skum i saucen ved at blande luft i den. Hold stavblenderens klinge halvvejs i saucen og halvvejs i luften. Hold en ske i nærheden af klingen, så der dannes mere skum.



Syltede sennepsfrø

50 g	sennepsfrø
50 ml	Maille Sherryeddike
50 ml	vand
50 g	sukker
1 g	salt

Kog sennepsfrøene i 20 minutter i rigeligt vand. Si, og skyl. Bland eddike, vand, sukker og salt. Læg sennepsfrøene i lagen for at krydre dem.



Bouillabaisse

Bouillabaisse

TIL 10 PERSONER

500 g	torskefilet
250 g	ferskvandskrebs
300 g	kammuslinger
500 g	kartofler i tern, kogte
200 g	fennikel, 1-2-3-syltede

Steg torsk og kammuslinger i smør på en pande, indtil de er pænt brune. Varm kartoflerne i bouillon. Tilsæt ferskvandskrebsene lige før servering, men kog dem endelig ikke. Pynt med syltet fennikel, safran-aioli og urter.

Alle havets frugter passer til bouillabaisse.

Bouillon

50 ml	rapsolie
300 g	skalotteløg, i tern
50 g	bladselleri, i tern
20 g	Knorr Hvidløgspuré
5 g	Knorr Krydderpasta Timian
200 g	Knorr Tomatino
100 ml	Maille Hvidvinseddike
2 l	Knorr Professional Skaldyrsfond
1 stk.	laurbærblad
	Skal fra 1/4 appelsin, hakket
50 g	fennikel, frisk

Varm rapsolie i en gryde, tilsæt hakkede løg samt bladselleri. Svits dem et kort øjeblik. Tilsæt hvidløgspuré, timianpasta og tomatino, og fortsæt med at svitse. Tilsæt hvidvinseddike og hvidvin, og kog det sammen. Tilsæt derefter skaldyrsfond, og reducer til halvdelen ved lav varme. Tag bouillonon af blusset, og tilsæt laurbærbladene og appelsinskal. Lad det stå i en halv time, og si det derefter. Varm den siede bouillon, indtil den koger, og tilsæt smør og olivenolie.

Derudover

150 g	smør, i tern
100 ml	olivenolie

Safran-aioli

300 g	Hellmann’s Real Mayonnaise	Bland ingredienserne til safran-aiolien, og lad det trække i køleskabet.
0,2 g	safran	
10 g	hvidløg	
5 g	salt	
5 g	sukker	
20 ml	citronsaft	

Syltet fennikel

50 ml	Maille Hvidvinseddike	Sylt fenniklen ved at blande vand, sukker og eddike sammen, og hæld lagen i en vakuumpose. Tilsæt fenniklen, og luk posen i. Lad det trække i mindst 24 timer.
50 g	sukker	
50 ml	vand	
300 g	fennikel, i skiver	Du kan også sylte uden at bruge en vakuumpose, men husk i så fald at blande ingredienserne lidt efter lidt, så marinaden fordeles jævnt på fenniklen.

Filet de bœuf accompagné de frites

Bøf af mørbrad og pommes frites

TIL 10 PERSONER

1,5 kg oksemørbrad i bøffer a 150 g Steg bøfferne efter gæstens ønsker

Ingredienser til bouillon

50 ml rapsolie
500 g skalotteløg, i skiver
1 dl Maille Hvidvinseddike
5 dl hvidvin
3 dl vand
10 g hvid peber, hele korn
2 stk. laurbærblade

Varm rapsolie i en gryde, og svits skalotteløgene. Tilsæt hvidvinseddike, hvidvin og vand, og kog det sammen ved lav varme, indtil der er ca. 1/3 tilbage. Sæt bouillonon til side, og tilsæt hvid peber og laurbærblade, lad stå i 30 minutter. Sies, afkøles og opbevares køligt.

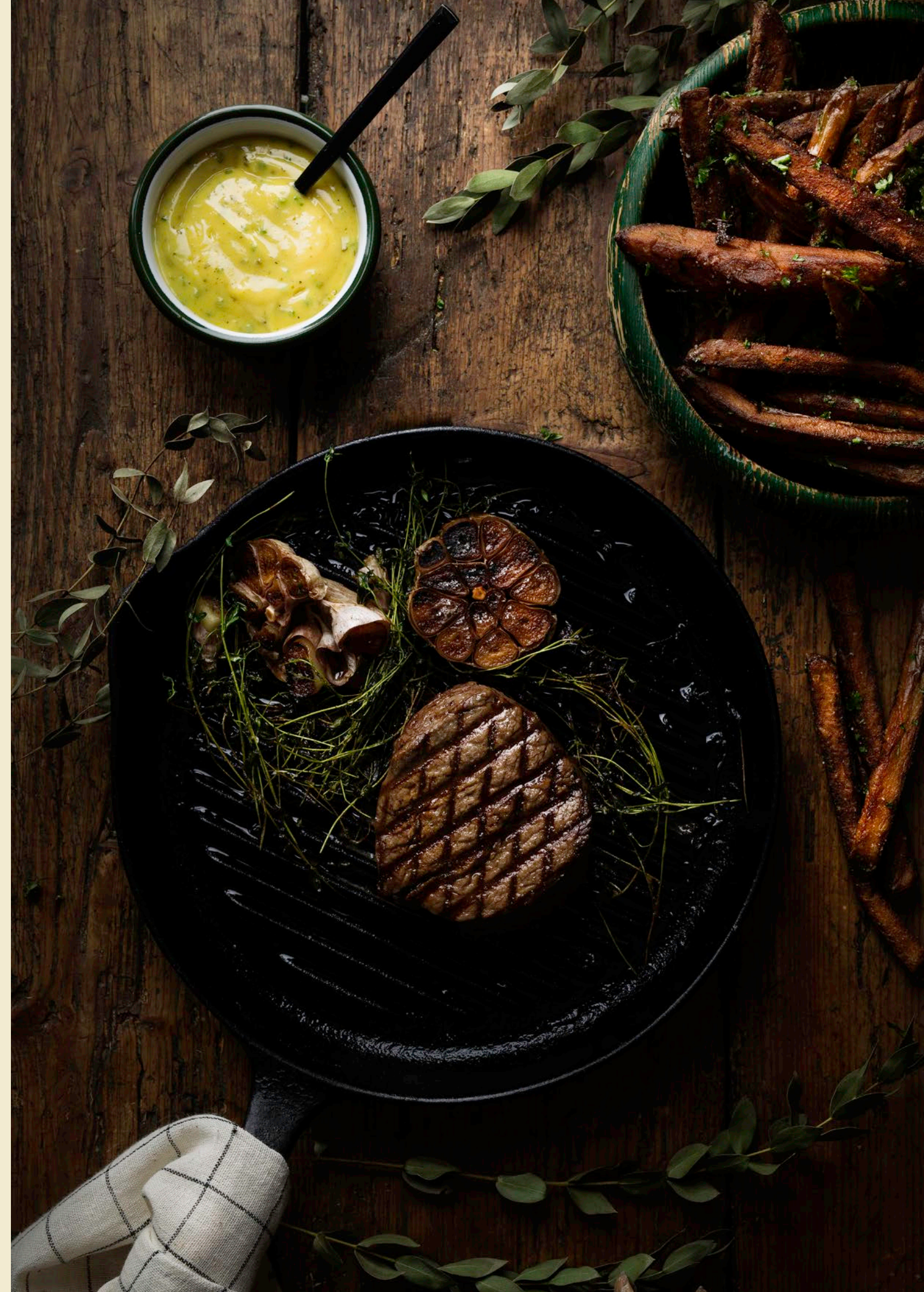
Cafe dé Paris hollandaise

2 stk. æggeblommer
0,5 dl bouillon
400 g smør, smeltet

Tilbered hollandaisesauce på traditionel vis. Pisk det smeltede smør i lidt ad gangen. Krydr med krydderipastablandingen. Server bøf og pommes frites sammen.

Krydderipasta

15 g Knorr Krydderpasta Provence
15 g Knorr Hvidløgsuré
10 g Knorr Krydderipuré Karry
10 g Maille Dijonsennep
0,5 g sort peber, stødt
20 g kørvel, frisk, hakket
20 g purløg, hakket





Confit de canard accompagné de choux rouge et de fondant de pommes de terre

Confiteret and, rødkål og kartoffelfondant

TIL 10 PERSONER

10 andelår

Lad andelårene ligge i en 5 %'s saltlage i en time. Skyld, og tør andelårene fri for saltlagen. Læg lårene i en vakuumpose sammen med andefedt, og kog det ved 75 grader i to timer. Lad lårene køle af i fedtet. Når du tager dem op, fjernes låret fra fedtet, og så kan du stege andelårene videre i ovnen ved 180 grader i 12 minutter.

Stuvet rødkål

1/4 rødkål
200 g æbler
1 skalotteløg
100 g andefedt
50 g pancetta
50 ml Maille Rødvinseddike
100 ml rødvin
30 ml calvados
50 g sirup
500 ml rødbedesaft

Sort peber

Salt

Krydderipose: kanel, nelliker, ingefær, allehånde.

Skær rødkålen i tynde strimler, og hak løget og æblerne. Smelt andefedt i gryden, og steg pancettaen, indtil den er sprød. Tilsæt alkohol, og bring det i kog. Tilsæt rødkål, løg og æble i panden, og steg det et øjeblik. Tilsæt saft og krydderier, og lad det simre i ca. en time. Smag til med salt og peber.

Pynt kartoflerne med mayonnaise krydret med dijonsennep, når du anretter retten på tallerkenen.

Kartoffelfondant

5 stk.	kartofler, faste	Forbered kartoffelfondanten ved at skære kartoflerne ud i passende størrelse. Varm smør og olie i panden, og steg kartoflerne på begge sider. Varm fond og krydderier op. Læg kartoflerne i den varme fond, så de er helt tildækkede. Bag dem i ovnen ved 160 grader i 20-25 minutter.
1 l	vand	
100 ml	Knorr Kyllingefond	
5	hvidløgsspirer	
10 stk.	timiankviste	
5 stk.	allehånde	
	Smør	
	Rapsolie	

Sauce

1 stk.	skalotteløg	Svits det hakkede hvidløg i andefedt i en gryde. Tilsæt alle de øvrige ingredienser undtagen sukker, salt og peber, og lad det koge sammen, indtil der er omkring en fjerdedel tilbage. Si, og smag til med sukker, salt og sort peber.
1 stk.	hvidløgsspire	
500 ml	Knorr Demi Glace	
500 ml	Knorr Professional Kyllingefond	
10 ml	Maille Sherryeddike	
30 g	Maille grov sennep	
20 ml	calvados	
	Timian	
	Sort peber	
	Sukker	
	Salt	
	Andefedt	

DESSERTER

Gâteau au chocolat avec mousse au praliné et framboises

Chokoladekage, pralinemousse og hindbær

TIL 10 PERSONER

Chokoladekage

240 g	hvedemel
210 g	sukker
30 g	kakaopulver
15 g	vaniljeekstrakt
5 g	natron
2 g	salt
250 ml	vand
100 ml	rapsolie
20 ml	Maille Hvidvinseddike

Bland de tørre ingredienser sammen, tilsæt de flydende ingredienser, og bland det til en glat dej. Smør en bradepande, eller beklæd en 1/3 GN-form med bagepapir. Fordel dejen jævnt i formen. Bag kagen ved 160 grader i 30 minutter. Afkøl kagen i 10 minutter, før den tages ud af formen. Skær den derefter i stykker af passende størrelse.

Server den i portioner med is eller sorbet som tilbehør.

Pralinemousse Crème Anglaise

500 ml	piskefløde
500 ml	sødmælk
200 g	æggeblommer
100 g	sukker
Mousse	
600 g	Crème Anglaise
12 g	gelatinepulver
50 ml	vand
300 g	praline
400 ml	piskefløde

Varm ingredienserne til Crème Anglaise i et vandbad på 85 grader. Afkøles og sies. Lad gelatinepulveret stå og trække i lidt vand i fem minutter. Varm gelatinevandet i mikrobølgeovnen i 20 sekunder, og tilsæt det til Crème Anglaise. Pisk fløden til hård flødeskum. Bland praline og anglaise. Sprøjt flødeskum på. Lad det hvile i mindst fire timer. Pisk moussen op, og kom den i en sprøjtepose.

Hindbærgelé

500 g	hindbærpuré
200 ml	vand
150 g	sukker
8 g	agar

Varm hindbærpuré, vand og sukker, indtil det koger, og indtil sukkeret opløses. Tilsæt gelatinepulver, omrør med en stavblender, og afkøl derefter blandingen. Bræk den afkølede blok i mindre stykker, og læg alt i en blender, blend, til det bliver jævnt. Si. Fjern boblerne, og kom blandingen i sprøjteposen. Pynt desserten med hindbær og blomster.



Soufflé au fruit de la passion, crumble aux amandes et glace

Passionsfrugtsoufflé, mandelcrumble og is

TIL 10 PERSONER

Soufflé

250 g	passionsfrugtpuré	Hæld puré, juice, stivelse og eddike op i en gryde. Varm ingredienserne op, indtil det bliver til en kompot. Afkøl, til kompotten bliver kold, og si den derefter. Pisk æggehviderne og sukkeret til marengs. Vend forsigtigt marengsen i kompotten. Sprøjt massen ud i souffléskåle, bank luften ud, lad kanterne være fri, og frys dem. Når du skal servere desserten, varmer du dem i ovnen ved 180 grader i 8-9 minutter. Drys overfladen med flormelis. Læg en kugle god vaniljeis på tallerknerne. Varier souffléens smag ved at skifte mellem puré og juice
250 ml	appelsinjuice	
30 g	Maizena, majsstivelse	
20 ml	Maille hvidvinseddike	
225 g	æggehvider	
125 g	sukker	
	Flormelis	

Mandelcrumble

100 g	mandelmel	Skær tern af tempereret smør. Bland de tørre ingredienser sammen. Bland smørternene med de tørre ingredienser. Fordel blandingen på en bageplade beklædt med et stykke bagepapir. Bag ved 160 grader i 10 minutter, vend, og bag i yderligere 10 minutter.
100 g	Maizena Tapioka	
100 g	sukker	
100 g	smør	
2 g	salt	





@UNILEVERFOODSOLUTIONSDK