

# Gammeldags æblekage

(4 pers.)

Gammeldags æblekage

- 500 g Æblegrød
- 150 g Rasp
- 100 g Sukker
- 1 tsk. Vanille ekstrakt m/korn
- 25 g Smør
- 150 g Makroner
- 2 ½ dl Fløde



Sprødstegt rasp:

Bland rasp, sukker og vanille.

Smelt smørret på en pande ved middelstærk varme og rist raspblandingen under stadig omrøring. Bliv ved med omrøring til raspen langsomt skifter til en mørkere karamelfarve og bliver sprød.

Lad raspen køle af.

Anretning:

Læg æblegrød i bunden af en skål, bred raspen ud over grøden.

Knus makronerne ud over raspen og læg flødeskum over til sidst.

Pynt eventuelt din gammeldags æblekage med ribsgeleé og servér straks, så raspen ikke bliver blød.

Hold 5  
**Menu**

Mandeklubbens Madklub  
7. marts 2018



# Glaseret skinke med flødekartofler

Opskrift: 4 personer

## Glaseret skinke

- Røget skinke, 900-1.000 g
- 2 spsk. Mørk farin
- 2 tsk. Dijon sennep
- 2 spsk. Teriyaki sauce



Bland ingredienserne til farinblandingen. Juster konsistensen med ekstra farin, hvis den er for flydende.

Skinken sættes i ovnen ved 200 grader, i 25 minutter, hvorefter den tages ud og smøres med farinblandingen.

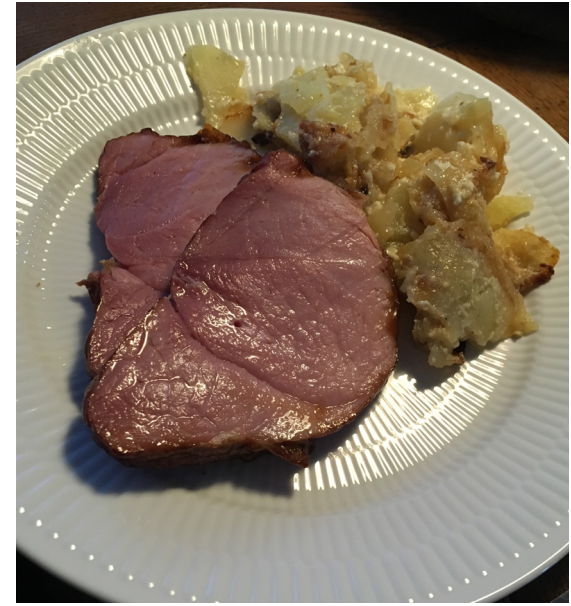
Den steges færdig i ovnen i yderligere ca. 35-40 minutter, eller til den har en kernetemperatur på ca. 75 grader. Undervejs smøres med farinblandingen.

Lad stegen hvile 15-20 min før den udskæres.

Opskrift: 4 personer

## Flødekartofler

- 1,5 kg. Kartoffler
- 1 Æg
- 2 Løg, skåret i tynde ringe
- 1-2 fed Hvidløg
- ½ l Piskefløde
- ½ tsk. Revet muskatnød
- Salt og peber
- Lidt smør, til det ovnfaste fad



Kartoflerne skrælles og skæres i tynde skiver, hvorefter de anrettes sammen med løg i det smurte ovnfaste fad.

De enkelte lag krydres undervejs med salt, peber og muskatnød.

Bland piskefløden sammen med et sammenpisket æg, presset hvidløg og fordel det hele hen over kartoflerne.

Stil fadet i ovnen ved 190 grader og bag det i ca. 1 time, eller til kartoflerne er møre. Kom evt. et låg hen over det ovnfaste fad, hvis overfladen bliver for mørk (Beregn i så fald gerne 10-20 minutters længere bagetid).