

## Forret:

### Grillede Black Tiger rejer med ananas og chili

#### Ingredienser:

200 g Black Tiger rejer

½ Frisk ananas

Flutes

#### Marinade:

lille dåse kokosmælk

2 fed hvidløg

2 kviste frisk rosmarin

½ rød chilipeber

#### Fremgangsmåde:

Marinaden røres sammen af kokosmælk, presset hvidløg, rosmarin og hakket chilipeber.

Rejerne pilles, marineres ½ time i køleskabet

Ananas skæres i 2x2 cm tern. Rejer og ananas sættes skiftevis på træspyddene.

Steges i ca. 10 min. ved middel varme og serveres med varm flutes.



## Hovedret:

### Mørbradgryde – med bacon og fløde

#### Ingredienser:

2 løg  
20 g smør til stegning  
1 svinemørbrad  
1 spsk sød paprika  
1 tsk cayenne peber  
250 g champignon  
En pakke bacon  
Lille dåse tomatpure  
0,5 l fiskefløde  
Salt  
Ris

#### Fremgangsmåde:

Hak løg og vend det i en stor gryde med smør

Puds svinemørbraden for sener og skær den i tynde skiver

Skyl champignoner og skær dem i tynde skiver

Skær bacon i tern

Svits champignonerne i gryden med løg og smør ved høj varme sammen med krydderierne.

Når vandet fra svampene er fordampet væk, tilsættes svinemørbrad og hakket bacon.

Svits kødet i gryden ved høj varme sammen med krydderierne. Både svampene og kødet afgiver meget væske, så det er vigtigt at stege ved høj temperatur, dog uden at det brænder på.

Tilsæt fløde og tomatpure og varm det langsomt op ved middel temperatur.

Smag retten til med salt.

SERVERES MED KOGTE RIS



## Dessert:

### Baily isdessert

#### Ingredienser:

50 g makroner  
0,5 dl Baileys  
5 dl. Vaniljeis  
2,5 dl. Piskefløde  
2 spsk. Mandelflager

#### Fremgangsmåde:

Makronerne ligger i et fad med kant, og bailyen hældes derefter over, det skal derefter stå i godt en time og trække.

Mandelflager ristes let på en tør pande (Husk ikke for meget)

Den firkantede vanilje is skæres i skiver, stilles oven på makronerne og presse skrå ned, så skiverne nærmest ligger ned oven på hinanden.

Fløden piskes og smøres over isen, det skal dækkes helt til.

De ristede mandler drysses nu over.



# Opskrifter til mandemad

## Onsdag den 27-11-2019

### Hold 2

