



INGREDIENSER

1 kilo kartofler - gerne små kartofler
150 gram smør
4 fed hvidløg
1 potte persille
1 citron
salt og friskkværnet peber

1. De små kartofler vaskes og kommes i en gryde. Hæld vand ved, så det netop dækker kartoflerne. Tilsæt også en spiseskefuld salt.
2. Kog kartoflerne møre under låg, hvilket typisk tager omkring 15 minutter.
3. Hæld vandet fra kartoflerne, og lad dem lige dampe af.
4. Forvarm ovnen til 200 grader varmluft.
5. Smør æltes sammen med presset hvidløgsfed, finthakket persille og saften fra en citron. Ælt det bare sammen med hænderne.
6. Kom kartoflerne i et ildfast fad og tryk dem ganske let ud med bagsiden af en ske.
7. Fordel hvidløgssmørret over dem. Krydr eventuelt med lidt ekstra salt og friskkværnet peber.
8. De knuste kartofler med hvidløgssmør bages nu ca. 30 minutter, hvorefter de er klar til servering.

Tips

Ved servering kan du med fordel lige drysse de knuste kartofler med lidt friskhakket persille.

Der kan også bruge større kartofler eller bagekartofler, som så skæres ud i mindre stykker inden kogning.



SVAMPESAUCE 20 MINUTTER

INGREDIENSER

300 g svampe
1.2 fed hvidløg finthakket
1.8 dl fløde
0.9 dl bouillon hønse, grøntsags, okse
frisk timian
salt og friskkværnet peber
smør til stegning

1. Skær svampene i kvarte.
2. Smelt smørret i en gryde.
3. Sauter hvidløg i et par minutter.
4. Tilsæt svampene og skru helt op for varmen.
Steg til svampene har taget lidt farve og har smidt det meste væske.
5. Hæld fløde og fond på og tilsæt frisk timian.
6. Kog op og lad saucen simre i ca. 10 minutter til den er tyknet let. Du kan også lade den koge ind, til du synes, den har din foretrukne konsistens.
7. Smag til med salt og peber

Sesambønner:

300g bønner kommes i rigelig med kogende vand (så vandet ikke går af kog) de koges i ca 2 min efter vandet er kommet i kog. Tages op og afkøles i sigte under koldt vand - sættes til side, så de kan tørre. Hak et hvidløg fint, som kommes på en pande med olie (3-4 spk) når det har taget farve, kommes bønner i - rør rundt så der er olie overalt på bønnerne. Tilsæt en 1/2 dl sesamfrø over bønnerne og rør rundt så frøene sidder fast på bønner. Lad stege videre under omrøring et par minutter eller til sesamfrøene har taget farve.



Verdens bedste brownies

INGREDIENSER

100 g smør
2 æg
3 dl sukker
1½ dl hvedemel
4 spsk kakao
1½ tsk vaniljesukker
1 knivspids salt
100 g hasselnødder (valgfrit)
Lidt rasp til formen

FREMGANGSMÅDE

1. Smelt smørret og lad det køle af. Hak hasselnødderne groft, hvis disse skal i.
100 g smør, 100 g hasselnødder
2. Rør æg og sukker sammen i en skål eller på køkkenmaskinen.
2 æg, 3 dl sukker
3. Rør mel, kakao, vaniljesukker og salt sammen i en anden skål.
1½ dl hvedemel, 4 spsk kakao, 1½ tsk vaniljesukker, 1 knivspids salt
4. Si den tørre blanding ned i æg-sukkerblandingen.
Hæld det smeltede smør i og rør godt rundt.
5. Smør en bageform på cirka 18x26 cm og drys rasp i - tøm resterne ud.
Lidt rasp til formen
6. Fordel browniedejen i bageformen (dejen behøver ikke nå helt ud til siderne, den fordeler sig selv når den bliver bagt).
7. Drys hakkede hasselnødder over (valgfrit).
8. Bag brownien ved 175 grader (alm. ovn) i cirka 30 minutter - pas endelig på, at den ikke får for meget! Den er færdig når en strikkepind der stikkes i kagen, stadig har lidt dej klæbende til sig.
9. Lad brownien køle helt af i formen, før der skæres af den.

Dertil serveres is