

## **Sød tomatsovs**

Til 1 kg blendede tomater:

Følgende ingredienser sautes i en gryde i 5 min.

1 spk smør

2 spk honning

½ tsk salt

1 chili i små tern

½ tsk peberkorn - knust med en kniv

2 laurbærblade

½ tsk sennep

Derefter tilsættes tomaterne og sovsen simrer ca. 20 min.

## **Geddefileter i fad.**

(Kan sagtens bruges til andre fisketyper)

Til 1 kg fisk:

### **Marinade:**

Saft og skal af 1 appelsin - øko

Saft og skal af 1 citron - øko

1 dl hvidvin

1 spk frisk revet ingefær

Ca. 1 tsk salt

Fileterne trækker i marinaden til de skal tilberedes (1 – 12 t).

1 - 2 rødløg

1 fennikel

½ kg champignon

1 dl fløde

Smages til med havsalt og rørsukker

Grønsagerne svitses let i olivenolie og marinaden hældes over. Det dampes lidt ind.

Fløden tilsættes og det smages til med salt og sukker.

Fisken fordeles i et ovnfast fad. Sovsen hældes over og det bages 15 - 20 min ved 200 grader.

Fisken pyntes med appelsin-, citronskiver og persille.

## **Fiskefrikadeller**

(Denne opskrift blev ikke brugt til fællesspisning, men nu får I den lige med)

Til 1 kg hakkes gedde:

2 løg

3 æg

2 dl mælk

2 dl fløde

2 dl mel

2 tsk salt

Peber

Fiskekød og løg blendes med de våde dele, hvorefter de tørre dele røres i. Der reguleres på mel og væske, så konsistensen passer.

## **Hvidkålssalat**

Hvidkål skæres meget tyndt. Gøres nemmest på Zyllis eller Mandolin.

Porrer skæres i ultratynde skiver.

Begge dele blandes med ananas og saft herfra. Jo længere det trækker jo bedre.

## **Gulerodssalat.**

Gulerødderne rives på den fine tromle på Zyllis.

(Måske skal der æbler i. I så fald skal de rives på den grove)

Smages til med citronsaft.

Ved siden af stilles skåle med rosiner og solsikkekerne (evt. ristede)

## Æblekage

Til 1 kg æbler:

Disse skrælles, skæres i mindre stykker, fordeles i et ildfast fad drysses rigeligt med kanel/sukker blanding.

200 g mel

150 g smør

200 g melis

Smuldres sammen. Gøres nemmest ved at piske det med piskerne på håndmikser.

50 - 100 g nødder hakkes og drysses over

Bages ca. 1 time ved 200 gr.