Opskrifter & Inspiration

...til din vin

JYSK VIN

- det gode glas...

Gratineret oksetournedos med svampe-crust, sød kartoffelgratin, jordskokker og trøffelsky

Fantastisk, romantisk mad eller nytårsaftens hovedret med lækker tilbehør. Retten er ikke svær at lave men tager sin tid. Pas på ikke at stege kødet alt for meget.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: ca. 90 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. tournedos af oksemørbrad à 150 g
- 200 g champignon, gerne markchampignon
- 1 fed hvidløg
- 4 skalotteløg
- 100 g comté ost eller anden tør, fast ost
- 1-2 spsk. rasp
- 1 spsk. trøffelolie

Sød kartoffelpuré:

- 600 g søde kartofler
- 100 g smør
- 1 dl mælk
- Salt og friskkværnet peber

Ristede jordskokker i timbale:

- 500 g jordskokker
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- Hakket bredbladet persille

Til denne ret anbefaler vi

Amaya
Bodegas Arzuaga
Ribera del Duero, Spa
Varenr. 3041636

Vacqueyras
Domaine la Bouïssiere
Rhône, Frankrig
Varenr. 1125436

- Smør

Trøffelsky:

- ½ dl balsamicoeddike
- 2 dl god rødvin
- 4 dl oksefond
- 50 g koldt smør
- 2 spsk. trøffelolie
- Evt. lidt fintsnittet sort trøffel
- Lidt Maizena
- Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Ristede jordskokker i timbale: skræl og snit jordskokkerne i tynde skiver, pil og hak hvidløg og skalotteløg fint. Rist det hele i lidt olie og krydr med salt og friskkværnet peber. Til sidst vendes den hakkede persille i. Smør 4 små forme med lidt smør og fordel jordskokkerne deri og pres dem let sammen. Varm dem i ovnen lige inden servering.

Søde kartoffelpuré: tilberedes som kartoffelmos.

Gratineret tournedos: Brun kødet af på en varm pande i lidt olie. Tag dem af varmen og læg dem i et ovnfast fad. Krydr med salt og friskkværnet peber. Rengør og hak champignonerne, hvidløg og skalotteløgene fint. Rist dem af på en varm pande i lidt olie, lige til det begynder at tage farve. Kom blandingen op i en skål og rør den sammen med raspen og trøffelolie, smag til med salt og friskkværnet peber. Riv osten fint og kom ca. det halve ned i blandingen.

Kom en skefuld af svampeblandingen oven på hver tournedos og drys med resten af den revne ost. Sæt dem i en forvarmet ovn ved 220 grader i ca. 8 min. Brug evt. lidt grill for at få osten til at gratinere på toppen. Lad dem hvile i 10 min. inden servering.

Trøffelsky: kog balsamico ind i en gryde, til det karamelliserer, hæld rødvinen på og lad det koge ind til det halve. Hæld oksefonden på og kog det godt igennem. Jævn med lidt Maizena og smag til med salt og friskkværnet peber. Lige inden servering piskes det kolde smør og trøffelolie i saucen.

Marinerede svinemedaljoner med pasta og jordskokkecreme

Her kan man spise saucen med god samvittighed, da den er lavet af jordskokker. En fin og nem ret til gæster, men jeg laver den også gerne til hverdag, når det er sæson for disse lækre nøddeagtige rødder. Du kan sagtens bruge den samme vin i retten og på bordet.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1-2 timer + 45 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

Marinade:

- 1 dl hvidvin
- ½ dl sojasauce
- 2 spsk. ekstra jomfru olivenolie
- 2 spsk. ahornsirup

2 svinemørbrader skåret i 3 cm tykke medaljoner

Jordskokkecreme:

- 300 g jordskokker
- 2,5 dl mælk
- 2,5 dl vand
- Evt. 1 fed hvidløg
- ½ grønsagsbouillonterning
- 1 spsk. olivenolie
- Lidt citronsaft
- Salt og peber
- 400 g pasta (fx sløjfer, pappardelle eller tagliatelle)
- 1 porre i meget tynde skiver

Til denne ret anbefaler vi

Casareccia 500g
Rustichella D´Abruzzo
Italien
Varenr. 73109

Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6411836

Vin de Pays Viognier
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141736

Tilbehør: dampede grønsager såsom haricots verts, gulerødder eller broccolistykker og groft brød.

Pynt: friskhakket persille

Fremgangsmåde

Marinade:
Kom hvidvin, sojasauce, olivenolie og ahornsirup i en skål, og marinér medaljonerne i denne blanding i 1-2 timer.

Jordskokkecreme:
Skrub jordskokkerne (de skal ikke skraldes), og halvér dem. Kog dem helt møre (ca. 20 min.) i mælk og vand med hvidløgsfed og grønsagsbouillonterning. Tag af varmen, og tilsæt 1 spsk. olivenolie. Blend til en meget jævn sauce, og smag til med salt, masser af friskkværnet peber og evt. lidt citronsaft. Denne creme kan laves i forvejen og varmes op.

Sæt pastaen til at koge, som anvist på pakken. Kom porrerne i en lille skål, og hæld lidt kogende vand på, som hældes fra igen efter et par minutter.

Madaljoner:
Steg medaljonerne på en varm stegepande i 4 min. på hver side. Hæld marinaden i, når medaljonerne er færdigstegte, kog hurtigt op.

Dryp medaljonerne med skyen, og servér med pasta drysset med porrer og persille, dampede grønsager og med jordskokkecremen ved siden.

Osso Buco med æbler, løg og rødder

Lækker opskrift på osso buco med æbler, løg og rødder - nydes med en vin, der har lidt frugtsødme.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: ca. 3 timer
Antal personer: 4

Ingredienser

Osso Buco

- 4 stk. Osso Buco a 3-400 g
- 2 løg
- 2 faste, syrlige æbler
- 2 persillerødder
- 2 pastinakker
- Frisk timian og rosmarin
- 3 dl æblemost
- Lidt mel

Kartoffel-sellerigratin

- 8 store kartofler
- 1 knold selleri
- Smør og mælk
- Lidt rasp

Til denne ret anbefaler vi

Nerojbleo Nero D'Avola Sicilia IGT
Gulfi
Sicilien, Italien
Varenr. 2106136

Aureto Cuvée Maestrale
Domaine Aureto
Rhône, Frankrig
Varenr. 1164436

Fremgangsmåde

Osso Buco
Skær små rids i kanten af hver Osso Buco, så hinden bliver brudt. Vend dem i lidt mel og brun dem af på en pande. Læg dem i en bradepande og krydr godt med salt og friskkværnet peber. Varm ovnen op til 175 grader.

Pil løgene og skær dem i tynde både. Del æblerne og fjern kernehusene og skær dem i tykke både. Skræl rødderne og del dem på langs og snit dem så på skrå i tynde skiver. Brun løg, æbler og rødder af på en varm pande og kom dem over osso buco stykkerne. Hæld

æblemosten over og krydr med salt og friskkværnet peber. Læg friske stilke af timian og rosmarin ovenpå og dæk bradepanden med låg eller folie.

Stil bradepanden i ovnen i ca. 2 timer. Kontrollér undervejs, at den ikke steges tør - suppler med lidt vand eller mere æblemost. Efter endt stegetid skal kødet være helt mørt, ellers må tiden forlænges.

Kartoffel-sellerigratin
Skræl kartofler og selleri, skær dem i grove stykker og kog dem møre i rigeligt vand. Hæld vandet fra og rør det til en grov mos med lidt smør og mælk. Smag til med salt og friskkværnet peber og måske lidt friske krydderurter efter smag. Kom mosen i et smurt ovnfast fad og drys et tyndt lag rasp over. Inden servering bages mosen i ovnen ved 200 grader i ca. 30 min.

Anretning: Serveres fra fad med løg, æbler og rødder som tilbehør sammen med kartoffelsellerigratin.

Ristet rødfisk på porre med kapers og skalotteløg

Ristet rødfisk på porre med kapers og skalotteløg passer fint til en god rosévin eller en hvidvin fra Rhône.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 45 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 5-600 g rødfiskefilet med skind
- 3 porrer
- 2 skalotteløg
- 2 spsk. kapers
- 1 spsk. revet citronskal
- Olie og smør til stegning
- Grofthakket bredbladet persille

Til denne ret anbefaler vi

Côtes du Rhône Blanc
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141836

Pouilly-Fuissé, La Roche
Domaine Manciat-Poncet
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1091436

Aureto Cuvee Tramontane Rosé
Domaine Aureto
Rhône, Frankrig
Varenr. 1164136

Fremgangsmåde

Rødfiskefileten rengøres for evt. skæl og ben. Skæres i passende portions-stykker og tørres i et viskestykke. Varm en god teflonpande op med et par spsk. olie. Læg fisken på med skindsiden ned og pres den let ned mod panden. Steg ca. 2 min. uden at vende fisken. Kom så et par spsk. smør på panden og steg videre i yderligere 2 min. - igen uden at vende den. Krydr med salt og friskkværnet peber og vend så fisken om og dæmp varmen. Lad den stege videre i ca. 4 min. - nu er fisken klar til anretning.

Porrerne rengøres og den hvide del skæres i tykke skiver på ca. 1½ cm. Lav ca. 4 stykker porrer per person. Gem/frys den grønne del af porrerne til en god porresuppe. Varm en teflonpande op med lidt olie og steg porrestykkerne på snitfladen i et par min. på hver side. Krydr med salt og friskkværnet peber og tag dem af panden. Kom et par spsk. smør på panden og lad det bruse af. Rist finthakkede skalotteløg og kapers hurtigt af i smørret. Kom lidt revet citronskal og evt. lidt citronsaft på og kom porrerne tilbage på panden for at varme.

Anret på en varm tallerken. Fisken i midten og porrestykkerne rundt om. Fordel kapers og løgblandingen over porrerne og drys med persille.

Rødvinsbraiseret oksecuvette med rodfrugttærte

Rødvinsbraiseret oksecuvette med rodfrugttærte passer fint med en rødvin med god frugtsødme ligesom ripasso Valpolicella Superiore eller en negroamaro fra Sicilien.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 2-2½ timer
Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 kg oksecuvette (bryst eller bov kan også bruges)
- 2 løg
- 4 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 1 porre
- ½ knoldselleri
- 1 spsk. tomatpuré
- 3 dl rødvin
- 3 dl oksefond
- ½ tsk. timian eller et par friske kviste timian
- 2 laurbærblade
- Salt og friskkværnet peber

Rodfrugttærte:

- 4 store kartofler
- 2 persillerødder
- 2 pastinakker
- ½ knoldselleri
- 1 dl god olivenolie og evt. lidt trøffelolie
- Salt og friskkværnet peber
- ½ tsk. tørret timian eller et par kviste friske timian

Forslag til tilbehør: Rosenkålssalat med appelsin og mandler. Fintsnittet rå rosenkål vendt med

Til denne ret anbefaler vi

Aureto Cuvée Maestrale
Domaine Aureto
Rhône, Frankrig
Varenr. 1164436

appelsinstykker og ristede mandelsplitter i en marinade af olivenolie, appelsinsaft og honning.

Fremgangsmåde

Puds kødet af for evt. sener og hinder. Der må gerne være lidt fedtkant på. Rengør grøntsagerne og skær dem ud i grove stykker. Varm en stegegryde op og brun kødet godt på alle sider. Tag kødet op og steg så grøntsagerne, til de begynder at tage farve. Kom tomatpuré, timian og laurbær ved og brun det let. Læg kødet ned på grøntsagerne, krydr med salt og friskkværnet peber. Hæld rødvinen over og lad det koge et par minutter, hæld så fonden på og skru ned på lav varme. Læg låg over og lad retten simre i 1-2 timer, indtil kødet er helt mørt. Vend kødet af og til og spæd evt. til med lidt vand, hvis den er ved at koge tør. Når kødet er færdigt, tages det op af gryden og holdes varm. Grøntsagerne og stegeskyen fra gryden blendes og sigtes, smages til med salt og peber og serveres som sauce til kødet.

Rodfrugttærte:
Skræl rodfrugterne og skær dem i grove stykker. Kog dem i letsaltet vand med timian, til de er helt møre. Sigt vandet fra og blend rodfrugterne sammen med olie, enten med piskeris eller håndmixer. Smag til med salt og friskkværnet peber. Fyld mosen i en smurt spring- eller tærteform og bag den i ovnen ca. 20 min. ved 220 grader, til den er gyldenbrun på toppen.

Chicken Pie

Man kunne nok godt lave en hurtig version af denne ret uden kyllingeben og -skrog, men så er resultatet et helt andet, da hemmeligheden ved den vidunderlige smag er den hjemmelavede kyllingefond. Heldigvis kan man lave meget på forhånd. Servér endelig denne homemade pie for dine bedste venner!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 3 timer
Antal personer: 6

Ingredienser

1. del: kogning af kyllingen

- 1 hel kylling, fersk eller optøet
- 2 løg
- 1 stor gulerod
- 1 porre
- 7-8 hele peberkorn
- ½ tsk. stødt merian
- 2 laurbærblade
- 2 tsk. salt
- 1 hønsebouillonterning
- 1 grøntsagsbouillonterning

Dejen:

- 250 g hvedemel
- 1 tsk. salt
- 150 g koldt smør
- Ca. ½ dl kold vand

2. del: tærten

- 2 store gulerødder i skiver
- 2 store bagekartofler, skraldede og i tern
- 2 spsk. mel
- 0,5 dl mælk
- 2,5 dl fløde 38 % (helst ikke den fedtfattige denne gang!)

Til denne ret anbefaler vi

Carmel Road Monterey Chardonnay
Carmel Road Winery
Californien, USA
Varenr. 6409736

Vin de Pays Viognier
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141736

Josephine Chardonnay
Staete Landt
Marlborough, New Zealand
Varenr. 6303136

- Salt og friskkværnet peber
- 250 g champignoner, rensede og halverede
- 150 g ærter (optøet og drænet)
- 1 æg

Tilbehør: evt. syltede rødbeder og en sprød grøn salat

Fremgangsmåde

1. del : kogning af kyllingen
Rens alle grøntsager. Dæk den hele kylling med vand i en gryde, som er tilpas i størrelsen - den må nemlig ikke være alt for stor. Tilsæt løg i kvarter, gulerod i grove stykker, porre delt i to, krydderurter, salt, peberkorn og bouillonterninger. Kog i ca. 45 min. - skum af og til. Tag kyllingen op, og kog fonden lidt ind for at få en mere koncentreret smag. Si væsken og sæt den til side.

Kyllingekødet: Når kyllingen er kølet lidt ned (den skal helst stadig være lun), kan du pille (og det kan sagtens gøres med kniv og gaffel) alle de gode stykker kød og skære de store stykker i tern. Kassér ben og skind (eller kom dem i fonden når du reducerer den). De kogte grøntsager bruges ikke til retten, da de vil være for bløde.

Dejen: Har du en røremaskine, kan du lave dejen i den. Start med at skære den kolde smør i tern, kom dem i maskinen og drys med halvdelen af melet og med salt. Rør langsomt, indtil det ligner en krummet dej, og hæld vandet i, en spsk. ad gangen, indtil dejen samler sig (helst ikke for meget vand). Pres dejen til en flad bolle og pak den i plastikfolie, før du sætter den på køl - i mindst 30. min eller op til 3 dage før brug.

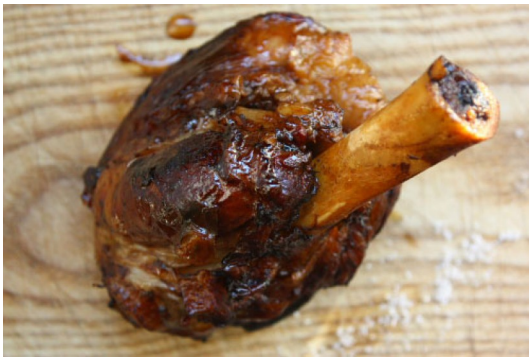
Hertil kan man forberede kyllingestykker, fond og dej op til 2-3 dage før, hvis det opbevares i køleskabet. I fryseren kan kyllingestykker og fond opbevares op til ca. 2 måneder.

2. del: tærten
Varm ovnen på 180 grader. Kom ½ liter kyllingefond i en gryde, tilføj gulerødder og kartofler og lad det simre i 10 min. Tag grøntsagerne op igen med en hulske. Rør mel og mælk sammen og rør det i kyllingefonden for at lave en tyk, lækker sauce. Tilsæt fløden og lad det småkoge, indtil saucen får en god tyk konsistens. Jævn lidt mere, hvis nødvendigt. Den skal nok blive tyndere senere på grund af alle de grøntsager, der skal i. Smag til med salt og peber.

Fordel kyllingekødet i et stort ildfast fad, fordel de letkogte grøntsager, ærter, champignoner og dæk med saucen. Rul dejen ud, og læg over fadet, så det er helt dækket. Klip dejen 1 cm ud over fadets kant. Fold og pres dejen godt mod fadets kant, så alt fyld og sauce er lukket inde. Brug evt. dejrester til pynt (form fx cirkler eller blade). Pisk ægget let og pensl dejen. Bag i ca. 50 min.

Tag fadet fra ovnen og direkte på bordet, og lad gæsterne se og dufte til det flotte resultat af kærligt lavet slow food.

Braiseret lammeskank med abrikoser og små løg



Selvom denne opskrift tager lang tid at lave, passer den sig selv det mest af tiden. Kombinationen af ingredienserne giver en smagfuld ret, som scorer højt på lækkerheds-factoren. En god, krydret rødvin med frugtsødme fra modne druer er et godt valg til den sur-søde ret.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 3 timer
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. lammebagskank
- 2 løg
- 2 gulerødder
- 1 helt hvidløg
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 spsk. Garam Marsala (blandingskrydderi)
- 2 l hønsefond
- 20 små skalotteløg
- 20 tørrede abrikoser
- 20 cherrytomater
- Friskhakket koriander

Til denne ret anbefaler vi

Vin de Pays de Vaucluse, Terre de Bussière
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1143036

Murphy-Goode Zinfandel
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6411736

Shiraz
Graceland Vineyards
Stellenbosch, Sydafrika
Varenr. 5639036

Aureto Cuvée Maestrale
Domaine Aureto
Rhône, Frankrig
Varenr. 1164436

Fremgangsmåde

Brun lammeskankerne i ovnen i ca. 20 minutter ved 250 grader. Rengør løg, hvidløg og gulerødder og skær dem i grove stykker. Brun dem af i en stor stegegryde, tilsæt Garam Marsala og tomatpuré og svits det igennem. Tilsæt så hønsefond og de brunede lammeskanker. Læg låg på gryden og dæmp varmen, så det kun akkurat koger. Lad det koge i et par timer, indtil kødet begynder at løsne sig fra benene. Vend lammeskankerne undervejs og tilsæt lidt ekstra vand, hvis det er nødvendigt.

Når skankerne er færdige, tages de op af gryden og holdes varme i ovnen. Suppen sigtes.

Grøntsagerne skal ikke bruges mere. Blend dem med en smule af suppen og frys det til senere brug. Det giver en god base til sauce.

Pil skalotteløgene og svits dem i lidt olie, halvér de tørrede abrikoser og tilsæt dem sammen med den sigtede suppe. Lad den koge i ca. 10 min., til løgene er møre. Smag til med salt og peber, jævn evt. med lidt maizena. Tilsæt tomaterne og lad dem koge med i 2-3 min. Lige inden servering tilsættes friskhakket koriander.

Anretning: I en stor, dyb tallerken sættes lammeskanken, og saucen med fyld hældes rundtom. Servér ovnstegte kartofler og salat til.

Medaljoner af sommerbuk med glaserede blommer og rødvinsglace på bund af nye spidskål

Medaljoner af sommerbuk med glaserede blommer og rødvinsglace på bund af nye spidskål serveres gerne med en rødvin med god balance mellem frugt og syre.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 1 time
Antal personer: 4

Ingredienser

- 5-600 g afpudset filet af sommerbuk (råbuk)
- 8 blå eller røde blommer
- 50 g rørsukker
- Balsamico-eddikke
- 2 dl kraftig rødvin
- 2 dl kalve- eller vildtfond
- 50 g smør
- 1 tsk. Maizena
- 1 frisk spidskål
- Frisk timian
- Olivenolie
- Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Skær filetstykket ud i 8 medaljoner, sæt dem på højkant og tryk dem let flade. Varm en pande godt med lidt olivenolie (jo mindre olie, jo mindre sprøjt). Brun medaljonerne godt på begge sider og tag dem af panden. Læg dem i et ovnfast fad og krydr med salt og friskkværnet peber. Steges færdig i en forvarmet ovn i ca. 6-8 min ved 200 grader. Lad medaljonerne hvile i 10 min. efter endt stegning.

Til denne ret anbefaler vi

Montepulciano d`Abruzzo, Chronicon
Cantina Zaccagnini
Abruzzo, Italien
Varenr. 2056236

Aureto Cuvée Maestrale
Domaine Aureto
Rhône, Frankrig
Varenr. 1164436

Halvér blommerne og fjern stenene. Skær hver halve blomme ud i 4 både. Smelt sukkeret i en gryde og lad det få lidt farve. Tilsæt blommerne og vend dem hurtigt rundt i sukkeret. Tilsæt 2 spsk. balsamico og lidt friskkværnet peber. Kog i ca. 1-2 min., til blommerne er lidt bløde. Tag blommerne op af gryden, uden at væden kommer med. Gem blommerne til serveringen. Kog videre i samme gryde. Tilsæt ca ½ dl balsamico og reducer det næsten helt væk. Tilsæt rødvinen og lad det reducere til halvdelen. Tilsæt fonden og lad det koge igennem. Jævn saucen med lidt Maizena og smag til med evt. salt og friskkværnet peber. Lige inden servering røres det kolde smør i saucen for at jævne og afrunde smagen.

Det friske spidskål gøres klar. Fjern de yderste blade og del kålen i 4 stykker på langs. Skær stokken væk og snit kålen i fine strimler, skyl dem i koldt vand og tør dem godt i et klæde. Lige inden servering svinges kålen på en hed pande i lidt olivenolie med frisk timian, salt og friskkværnet peber.

Anretning: På en varm tallerken lægges en skefuld spidskål på midten. Medaljonerne stilles oven på kålen - del evt. den ene, så man kan se det smukke indre af kødet. Blommefileterne lægges rundt omkring og glaseres med et par skefulde af saucen. Pynt med lidt friske kviste timian. Servér lidt nye kartofler og gulerødder til.

Grillede rib-eye steaks med argentinsk chimichurri

Om du griller dine steaks på en grill eller på en grillpande er underordnet, bare de får grillstriber! En af de mange måder, argentinerne spiser oksekød på, er med den lækre chimichurri-dressing/sauce med masser af krydderurter. Lav saucen et par dage før – så smager den endnu bedre. En frugtrig argentinsk Malbec vil være et helt oplagt match til retten.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 store flotte rib-eye steaks (marmoreret oksefilet)
- 1 kg bagekartofler
- 3 spsk. ekstra jomfru olivenolie + lidt mere til pensling
- 50 g fintrevet parmesanost
- 10 grønne asparges
- Salt og friskkværnet peber

Til Chimichurri-dressingen:

- 1 lille håndful friske persilleblade
- 1 kvist frisk rosmarin, ca. 10 cm lange (kun nålene skal bruges)
- 1 kvist frisk timian, ca. 10 cm lange (kun bladene skal bruges)
- ½ tsk. tørret oregano
- 1 knivspids cayennepeber
- ½ tsk. sød paprika
- 1-2 fed hvidløg (efter smag og behag)
- 1 spsk. vineddike (gerne rødvinseddike)
- 1 spsk. olivenolie
- ½ tsk. salt

Til denne ret anbefaler vi

Castillon, Côtes de Bordeaux, La Source
Chateau Goubau
Bordeaux, Frankrig
Varenr. 1167136

Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4031636

Aureto Cuvee Petit Miracle, Luberon
Domaine Aureto
Rhône, Frankrig
Varenr. 1164536

Shiraz
Graceland Vineyards
Stellenbosch, Sydafrika
Varenr. 5639036

- 1½ dl vand
- Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

CHIMICHURRI KØD-DRESSING

1. Hak hvidløget fint samt alle de friske krydderurter og kom dem i en skål.
2. Kog vandet i en lille gryde, kom salt i og rør det, til saltet er helt opløst.
3. Hæld saltvandet på hvidløget med krydderurter.
4. Tilføj alle de andre ingredienser og rør dressingen sammen. Smag til og justér som ønsket.
5. Gem dressingen på køl i et glas med låg.

Ryst dressingen godt før brug og servér den til dine steaks.

KARTOFFELMOS
Kog kartoflerne med skrald på, til de er helt møre. Skær den sidste del af aspargesene af og kog dem i kun 2 minutter, så de forbliver sprøde. Snit aspargesene i 2 cm lange stykker. Dræn kartoflerne og skrald dem. Lav så en rustik og grov mos ved at mose med en gaffel. Smag til med salt og friskkværnet peber. Lige før servering pyntes kartoffelmosen med 3 spsk. olivenolie, parmesanost og asparges.

RIB-EYE
Varm en grill eller grillpande og kom dine steaks på. Grill dem som ønsket. Lige inden de er færdige, pensles de med lidt olivenolie og drysses med salt.

TIP: Nogle pensler kødet med Chimichurri-saucen, mens det grilles, men jeg foretrækker at dryppe den på min steak på tallerkenen. Saucen er også fremragende til svinekød og lam og kan sagtens gemmes på køl i nogle dage.

Ristet multe med forårsløg og spinat

Ristet multe med forårsløg og spinat er en enkel og lækker fiskeret. Servér en delikat, mineralsk hvidvin til.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 45 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. multefilet á 100 gr
- 4 forårsløg
- 200 g frisk spinat
- 1 økologisk citron
- 2 spsk. smør
- Frisk citron-timian
- 4 spsk. ekstra jomfruolivenolie, fx Quinta do Pégo

Til denne ret anbefaler vi

Macon, Les Morizottes
Marie-Pierre Manciat
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1091336

Weissburgunder Qualitätswein Trocken
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4216436

Côtes du Rhône Blanc
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141836

Fremgangsmåde

Rens og snit forårsløgene i tynde skiver. Skyl spinaten og fjern de grove stilke, tør den grundigt i en slynge eller viskestykke.

Varm en teflon-pande med olie og steg multe-stykkerne i 2-3 min. på hver side. Kom en spsk. smør på undervejs og krydr med salt og friskkværnet peber.

Tag multen af panden og lad den hvile på et stykke køkkenrulle. Gør panden ren og varm den op med lidt olie og 1 spsk. smør. Rist først forårsløgene med citron-timian, uden de tager farve. Tilsæt så spinaten og sving den rundt i panden, indtil den falder sammen. Tilsæt lidt revet citronskal og lidt citronsaft og krydr med salt og friskkværnet peber. Kom blandingen op i en sigte, så evt. væde løber af.

På en lun tallerken lægges løg-spinatblandingen i bunden og multen placeres ovenpå. Pynt med et par stilke timian og hæld 1 spsk. olivenolie rundtom.

Til denne ret anbefaler vi

Arrowood Viognier Russian River Valley, Saralee's Vineyard
Arrowood Vineyards & Winery
Sonoma County, Californien, USA
Varenr. 6412336

Vin de Pays Viognier
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141736

Pinot Gris Tradition
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1077136

Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6411836

Grüner Veltliner, Loiser Berg
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4400836

Condrieu
Mathilde et Yves Gangloff
Rhône, Frankrig
Varenr. 1085936

Dukkah nødde- og krydderiblanding

Dukkah er en meget smagfuld – og vanedannende – nødde- og krydderiblanding, som stammer helt tilbage fra de ægyptiske beduiner. Lavet med arabiske krydderier og ristede nødder skal Dukkah spises ved først at dyppe noget fladbrød i olie og derefter i den fantastiske krydderiblanding. En fyldig, letkrydret hvidvin passer super til det.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time
Antal personer: 10

Ingredienser

Nødder:

- 1-1½ kop hele mandler
- 1-1½ kop hele hasselnødder
- Ca. ½ kop sesamfrø
- Ca. ½ kop usaltede pistacienødder
- Ca. ½ kop usaltede cashewnødder

Tørrede krydderier:

- 3 spsk. hele korianderfrø
- 2 tsk. hele fennikelfrø
- 1 tsk. hele peberkorn
- ½ tsk. hele kommenfrø
- 2 tsk. røget paprika
- 2 tsk. sød paprika
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. gurkemeje
- ½ tsk. stødt kardemomme (alternativt kan du selv knuse kardemommen)
- ½ tsk. cayennepeber
- Ca. 1 spsk. havsalt
- Ca. 1 tsk. sukker

Til servering: tyndt pitabrød eller godt hvidt brød,

ekstra jomfruolivenolie eller sesamolie, evt. også
pærer i både.

Fremgangsmåde

De ægyptiske beduiner ristede og tørrede nødder og krydderier, malede og blandede det hele. Den mættende og sunde dukkah-blanding holdt i lang tid og var nem at transportere i ørkenen. De spiste det ved først at dyppe noget fladbrød i olie — typisk sesamolie — og derefter i dukkah-blandingen.

Der er utallige versioner af dukkah. Dette er min egen, men tøv ikke med at lave dine egne justeringer ved at smage dig frem, indtil det bliver uimodståeligt godt. Gem det i en lufttæt beholder et mørkt og køligt sted, dog ikke i køleskabet. Så har du altid en lækker snack til gæsterne - og ikke mindst supersund snack til børnene ;-).

Det er vigtigt, at alle ingredienser til blandingen er tørre, og at du ikke maler dem, mens de stadig er varme, da det vil gøre, at blandingen klumper sammen. Pas på med ikke at male alt for fint - det er godt med lidt bid.

Du kan også komme lidt krydderiblanding, fx Ras al Hanout, i. Andre ingredienser kan være nigellafrø, solsikkekerner, tørret citronskal osv. Bruger du hørfrø, skal blandingen opbevares på køl, da malede hørfrø hurtigt bliver harske.

Rist mandler og hasselnødder i ovnen ved 200 grader i ca. 8-10 minutter. Hold øje med dem, så de ikke bliver for ristet. Tag dem straks ud og læg dem på et styk bagepapir på en kold rist.

Rist sesamfrøene på en pande ved middelvarme - husk at røre i dem konstant. De må kun blive lyse/let gyldne. Tag dem ud og hæld dem på en kold tallerken.

Rist pistacier og cashews sammen på panden, til de er let gyldne.

Rist korianderfrø, fennikelfrø, kommenfrø og peberkorn på panden, til de bliver gyldne, dog ikke alt for meget.

Når alle ingredienser har fået rumtemperatur, kan du male dem. Start med at male mandlerne sammen med hasselnødderne, til de er mellemfine, dvs. stadig har lidt grynet, ujævn

konsistens.

Hæld dem i en stor skål. Mal pistacier sammen med cashewnødder på samme måde, tilsæt sesamfrø til sidst og mal en lille smule mere. Sesamfrø kan også tilsættes i skålen uden at blive malet, hvis du foretrækker en mere grov blanding. Hæld dem så i skålen sammen med mandler/hasselnødder.

Hvis du har en morter, så bank korianderfrø, kommenfrø, fennikelfrø og peberkorn sammen til en mellemfin, grynet konsistens og hæld dem i skålen. Dukkah betyder nemlig ”at banke”, ligesom når man banker frø i en morter.

Kom alle krydderier i skålen samt havsalt (knus saltet i hånden eller i morteren, så flagerne ikke er for store) og tilsæt sukker. Rør det hele sammen meget grundigt.

Smag blandingen til og justér, indtil det smager, som du vil have det. Husk, at når man spiser det sammen med olie og brød, dæmpes dukkah-blandingens stærke krydderier.

Servér blandingen i små skåle sammen med små skåle med olie og pitabrød eller almindeligt brød eller grissini/breadsticks. Dukkah smager også fint ved at dyppe et styk pære i blandingen. Brug en god koldpresset jomfruolivenolie eller fx en ristet sesamolie. Brødstykker dyppes let i olien og så i dukkah. Dukkah er også dejlig som topping på mange forskellige retter, fx på fisk eller kød – eller hvad med at drysse det på foccaciaen, når du tager den ud af ovnen?

En fyldig, letkrydret hvidvin vil passe fantastisk til Dukkah.

Frisk kyllingesalat med gorgonzola

En superfrisk salat, som altid får ros. Den er helt perfekt til frokost og til picnics. Du kan også lave den med en rest stegt kylling. Gorgonzolaosten bliver mildere takket være creme fraichen. Og det er den smagfulde ost, der gør, at denne ret går godt sammen med en intens hvidvin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 35 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 kyllingebryst
- 1 agurk
- 1 æble (evt. grønt)
- 250 ml creme fraiche 18 %
- 150 g gorgonzolaost (eller en anden cremet blåskimmelost)
- Salt og friskkværnet peber
- Lidt citronsaft

Tilbehør: ciabattabrød eller toasts

Pynt: salatblade

Til denne ret anbefaler vi

Pinot Gris Tradition
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1077136

Aureto Cuvee Tramontane Rosé
Domaine Aureto
Rhône, Frankrig
Varenr. 1164136

Estate Viognier
Vina Estampa
Colchagua Valley, Chile
Varenr. 5012136

Vin de Pays Viognier
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141736

Fremgangsmåde

Kog kyllingestykkerne møre i letsaltet vand i ca. 10-12 min, til de er hvide og saftige. Skær dem i store tern og afkøl helt.

Skræl og skær agurken i store tern. Skræl og skær æblet i store tern. Skær gorgonzolaosten i store tern.

Rør alle ingredienserne sammen, med undtagelse af gorgonzolaost, som du kommer i til sidst. Smag til med salt og friskkværnet peber og dryp med lidt citronsaft. Læg evt. salatbladene på et

fad og kyllingesalaten ovenpå.

Varmrøget sommermakrel i grill med nye kartofler

Varmrøget sommermakrel i grill med nye kartofler passer godt til en frisk og smagfuld hvidvin fx Grüner Veltliner fra Østrig eller en rosévin fra Sydfrankrig eller Viognier hvidvin fra Chile.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 3 timer
Antal personer: 4

Ingredienser

Kræver en grill med låg

- 4 friske makreller
- 100 g røgsmuld (kan købes i jagt- og fiskeributikker)
- 1 kg små nye kartofler
- salt og friskkværnet peber
- ½ citron
- 4 fed hvidløg
- Frisk timian og salvie

To slags hjemmelavede mayo-dyppelser:

- Basis mayonnaise
- 5 pasteuriserede æggeblommer
- 1 tsk. salt
- 5 spsk. hvidvinseddike
- 5 dl solsikkeolie
- hvidløg
- revet citronskal
- friske hakkede krydderurter (fx timian, salvie, dild, persille eller estragon)
- 1 spsk. tomatpuré
- 1 tsk delikatesse-paprika
- spidskommen
- chilipulver

Til denne ret anbefaler vi

Grüner Veltliner, Kamptaler Terrassen
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4400736

Estate Viognier
Vina Estampa
Colchagua Valley, Chile
Varenr. 5012136

The First Lady, Chardonnay
Warwick Wine Estate
Stellenbosch, Sydafrika
Varenr. 5643536

Vin de Pays Viognier
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141736

Tilbehør: en spændende salat og godt brød

Fremgangsmåde

Rens og skyl fiskene grundigt. Gnid dem godt i groft salt og læg dem i køleskabet et par timer. Tænd op for grillen og lad den brænde klar. Tør fiskene og læg dem på risten. Hæld røgsmulden på grillen og læg risten med fiskene på. Læg låget på grillen og lad den ”ryge” i ca. 20 min. Tjek, om fisken er gennemstegt - ellers giv dem lidt længere tid.

Rens de nye kartofler og kog dem i rigeligt vand tilsat salt, hvidløgsfed, citron og friske krydderurter. Kog kartoflerne, til de er næsten møre, tag gryden af varmen og lad dem trække færdigt i vandet.

Mayonnaise: Pisk æggeblommer med salt og vineddike - pisk olie i lidt ad gangen. Du kan med fordel bruge en håndmixer eller foodprocessor. Smag evt. til med salt og friskkværnet peber.
Del mayonnaisen i 2 portioner. Den ene røres med lidt finthakket hvidløg, revet citronskal og friske hakkede krydderurter (fx timian, salvie, dild, persille eller estragon).
Den anden del røres med 1 spsk. tomatpuré, 1 tsk. delikatesse-paprika, lidt spidskommen, finthakket hvidløg, revet citronskal og evt. lidt chilipulver.

Langtidsstegt lammekølle

Der er mange måder at lave lammekølle på. Denne ret er nem at lave, og resultatet er en superlækker, mør og saftig lammekølle med en god sky til at lave sauce af. Køllen sættes i ovnen på 150 grader i ca. 4 timer før servering. Vine, der passer fantastisk godt til lammekød lavet med krydderurter som timian og rosmarin, er rødvine fra Rhône - baseret på en assemblage (blanding) af Grenache, Syrah og evt. Mourvèdre druer.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 4½ timer
Antal personer: 6

Ingredienser

- 1 lammekølle på ca. 2,5 kg
- 2 spsk. havsalt
- 2 tsk. friskkværnet sort peber
- 6-8 kviste frisk timian
- 3-4 kviste af andre urter som rosmarin, salvie og/eller mynte
- 2 tsk. herbes de provence tørrede krydderier (kan udelades)
- 2-3 skiver citron
- 5 skalotteløg
- 2-3 fed hvidløg
- 3 ½ dl oksefond
- 1 ½ dl hvidvin (rødvin vil også passe fint)
- 3 spsk. olivenolie

Til saucen:

- 2 spsk. Maizena opløst i lidt kold vand
- Ca. 2 dl fløde
- 1 tsk bouillonpulver (grønsags eller okse)
- 2-3 spsk. ribsgelé
- Salt og peber

Tilbehør: kartofler og evt. dampet fennikel eller andre

Til denne ret anbefaler vi

Rasteau, Esprit D'argiles
Domaine La Colliere
Rhône, Frankrig
Varenr. 1128036

Vacqueyras
Domaine la Bouïssiere
Rhône, Frankrig
Varenr. 1125436

Crozes Hermitage, Silène
J.-L. Chave Selection
Rhône, Frankrig
Varenr. 1089436

grøntsager - fx asparges, ærter eller smørstegte gulerødder

Fremgangsmåde

Start mindst 4 ½ timer før serveringstid. Tænd ovnen på 150 grader. Pil og skær løgene i store stykker, pil og halvér hvidløgene. Kom løg og hvidløg i et fad, som passer til lammekøllen. Hak krydderurterne groft. Puds lammekøllen for fedt eller sener. Gnid salt og peber på hele køllen. Gnid krydderurterne på og læg køllen i fadet oven på løgene. Kom to skiver citron på køllen, hæld vin og fond i fadet og dryp olivenolie på køllen. Dæk fadet med alufolie og sæt den i ovnen i ca. 4 timer. Du behøver kun at kigge på det én gang halvvejs - husk evt. at øse sky over lammekøllen. Når der er 20 min. tilbage, tager du alufolien af og skruer op for varmen til 225 grader for at brune kødet.

Lav kartofler og evt. grøntsager.

Tag fadet ud af ovnen. Sæt køllen på en spækbræt og dæk den godt med folie, så den hviler, mens du laver saucen. Si skyen i en lille gryde. Løg og hvidløg kan serveres ved siden af. Varm skyen op til kogepunktet og smag den til med salt, peber og bouillonpulver. Skru ned for varmen og jævn med Maicenablandingen, mens du pisker konstant. Tilsæt fløde og ribsgelé, mens du pisker stadig og smager saucen til.

Skær kødstykker fra benet, sæt kødstykkerne på et varm serveringsfad og servér straks med sauce og kartofler.

Fasanbryst med Pommeau, æbler, løg og svampe

Fasanbryst med Pommeau, æbler, løg og svampe kan både serveres med en intens hvidvin lageret på egetræsfad eller en lettere rødvin, fx Pinot Noir.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 1 time
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. fasanbryst
- 100 g god bacon i tern
- 2 danske æbler i tern, gerne Filipa
- 16 små skalotteløg
- 200 g svampe efter eget valg. (shitake, bøgehatte, markchampignon el. lign.)
- Frisk rosmarin
- 4 dl hønsefond
- 5 cl Pommeau eller Calvados
- 2 dl fløde

Til denne ret anbefaler vi

Arrowood Viognier Russian River Valley, Saralee's Vineyard
Arrowood Vineyards & Winery
Sonoma County, Californien, USA
Varenr. 6412336

Vin de Pays Viognier
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1141736

Hermitage Blanc, Blanche
J.-L. Chave Selection
Rhône, Frankrig
Varenr. 1135536

Riesling Spätlese, Alte Reben
Weingut Kirsten
Mosel, Tyskland
Varenr. 4207136

Fremgangsmåde

Fasanbrysterne brunes godt på begge sider i en dyb pande. Tag brysterne op og læg dem på en tallerken. Krydr dem med salt og friskkværnet peber. Svits hurtigt æbleternene i lidt olie og tag dem af panden igen.

Svits bacontern i panden og steg dem, til de begynder at brunes. De pillede skalotteløg tilsættes og brunes med. Tilsæt dernæst de rengjorte svampe sammen med små kviste frisk rosmarin og steg dem let. Læg fasanbrysterne ned i panden til fyldet. Hæld Pommeau over og

lad det koge ind. Tilsæt hønsefond og lad det koge godt igennem.

Tilsæt fløden og lad den koge igen, ca. 10 min. Jævn evt. med lidt maizena og smag til med salt og friskkværnet peber. Inden servering tilsættes de ristede æbletern, så de ikke koger ud, men stadig har sprødhed.

Servering: Skær evt. fasanbysterne ud i 2-3 stykker og servér dem i et fad med fyldet og saucen. Til retten kan du evt. servere små ristede kartofler, rosenkål eller bagte rodfrugter.

Urtebraiseret kalveculotte

Urtebraiseret kalveculotte passer godt til en let krydret vin, fx en Côtes du Rhone.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 2 timer
Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 kalveculotte (min. 1 kg)
- 1 løg
- 1 gulerod
- 1 porre
- 2 tomater
- 5 fed hvidløg
- 1 persillerod
- 3 dl. hvidvin
- 1 l hønsefond
- Evt. lidt Maizena

Forslag til tilbehør: Ovnbagte kartofler, bagte tomater og hvidkålssalat

Til denne ret anbefaler vi

Côtes du Rhône
La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig
Varenr. 1166336

Cotes du Rhone, Vieilles Vignes
Clos du Mont-Olivet
Rhône, Frankrig
Varenr. 1176436

Vin de Pays de Vaucluse, Terre de Bussière
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1143036

Fremgangsmåde

Puds culotten af for evt. hinder og sener. Rids fedtlaget på kryds og brun culotten godt af i en stegegryde.

Tag den op af gryden, krydr den med salt og friskkværnet peber. Rengør alle grøntsagerne, skær dem groft og brun dem af i samme gryde. Kom culotten tilbage i gryden til grøntsagerne - sammen med hvidvinen - og lad det koge et par min.

Tilsæt hønsefond og timian, dæmp varmen og læg låg på gryden. Lad den simre i ca. 1 time, til culotten er mør. (Hvis man ønsker en rosastegt culotte, skal kogetiden afkortes til ca. 20 min.) Tag culotten op af gryden og hold den lun - evt. i ovnen. Suppen blendes med grøntsagerne i og sigtes. Suppen smages til med salt og peber og jævnes evt. med lidt Maizena til sovse-konsistens.

Overdådigt luksus julebord med langtidsstegt and og svinekam

Dette luksusjulebord med langtidsstegt and med fyldte pigeon-æbler, svinekam med juleøl og hvidkål, portvinsbagte figner, rødkålssauté med appelsin og valnødder, portvinsglaserede kartofler og andesauce skal selvfølgelig serveres med et udvalg af lækre vine. Hvis muligt, sørg for at have flere vinglas per person, så man kan opleve de forskellige vine til maden. Skål og glædelig jul!

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 1 dag
Antal personer: 6

Ingredienser

Langtidsstegt and

- 1 landand eller berberiand på ca. 3 kg
- Salt og peber

Fyldte piegon-æbler

- 6 pigeon æbler
- 200 g andelever
- 1 lille løg
- 1 lille madæble
- 1 fed hvidløg
- Lidt rosmarin
- 1 dl portvin
- Salt og friskkværnet peber
- Evt. fløde og smør

Svinekam med juleøl og hvidkål

- 1 svinekam med ridset svær på ca. 1,5 kg

Til denne ret anbefaler vi

Châteauneuf-du-Pape, Vieilles Vignes
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1085336

Rheingau Riesling, Spätlese Halbtrocken
Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland
Varenr. 4205436

Châteauneuf-du-Pape, Tradition
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1083836

- ½ hvidkål
- 1 mørk juleøl
- 10 laurbærblade og 20 hele nelliker
- Groft salt og friskkværnet peber

Portvinsbagte figner

- 6 friske figner
- 2 spsk. honning
- 1 dl portvin

Rødkålssauté med appelsin og valnødder

- ½ frisk rødkål
- 2 usprøjtede appelsiner
- 100 g valnøddekerner
- ½ dl Balsamico eddike
- 2 spsk. honning
- Salt og friskkværnet peber
- Lidt olivenolie

Portvinsglaserede kartofler

- 1 kg kogte, pillede små kartofler
- 100 g rørsukker
- ½ dl portvin
- 2 spsk. smør

Andesauce

- 2 spsk. andefedt
- 2 spsk. hvedemel
- ½ liter andesky uden fedt
- 1 dl piskefløde
- Lidt portvin

Fremgangsmåde

Langtidsstegt and
Rens anden for evt. urenheder og fjersække. (Er der indmad i anden, kan det brunes af og bruges til at koge sky på til saucen. Leveren kan bruges til de fyldte pigeon-æbler.) Tør den

med et rent klæde.

Gnid anden grundigt ind i salt og peber. Læg anden på en rist i en bradepande, kom lidt vand i bradepanden og sæt den i ovnen på 150 grader i ca. 4 timer. Hver ½ time tages anden ud og overøses med stegeskyen fra bradepanden. Når anden er færdigstegt, afkøles den let før udskæring. Man kan med fordel stege anden i god tid og opvarme den udskårne and lige inden servering. Husk at gemme stegeskyen til saucen.

Se hele opskriften lige her >>

Fyldte piegon-æbler
Rens andeleveren for hinder og sener. Pil og hak løg og hvidløg fint. Skræl madæblet og skær det i små tern. Svits løgene med rosmarin i lidt olie, kom æbleternene og andeleveren ved og steg det let. Hæld portvinen ved og lad det koge ind ved dæmpet varme. Krydr med salt og friskkværnet peber. Kom andeleverblandingen i en hurtighakker og kør det til en jævn masse. Tilsæt evt. lidt fløde eller smør. Vask pigeon-æblerne og skær toppen af med stilken på. Udhul æblet uden at stikke hul igennem. Brug et parisienne-jern. Fyld andelever-cremen i æblet, læg æble-låget på og stil dem i en smurt bradepande. Stænk med lidt ekstra portvin og bag æblerne i ovnen i ca. 10 min. ved 200 grader lige inden servering.

Svinekam med juleøl og hvidkål
Svinekammen placeres i en bradepande med sværene nedad. Krydr kødet med salt og peber og hæld en halv juleøl i bradepanden sammen med lige så meget vand. Stil stegen i ovnen ved 200 grader i 20 min. Snit hvidkålen i fine strimler. Tag stegen op af bradepanden og kom den snittede kål i bradepanden. Placér stegen oven på kålen med sværene opad. Stik hele nelliker og laurbærblade i ridserne. Hæld resten af juleøllen over stegen og drys med groft salt. Steg videre ved 175 grader i ca. 1½ time eller til en kernetemperatur på 75 grader. Lad stegen hvile ½ time, inden den skæres i skiver til servering sammen med kålen.

Portvinsbagte figner
Vask fignerne og skær et kryds i toppen uden at skære helt ned. Kog honning og portvin sammen. Sæt fignerne i et ildfast fad og hæld portvinsblandingen over. Bag fignerne i ovnen ved 200 grader i ca. 10 min lige inden servering.

Rødkålssauté med appelsin og valnødder
Snit rødkålen i fine strimler. Riv skrællen af appelsinerne, helst med et julienne-jern. Skær resten af skrællen af og kassér den. Skær fileterne ud af appelsinerne uden at få hinderne med. Pres saften ud af hinderne. Varm en sauterpande op med lidt olie. Svits rødkålen hurtigt af sammen med appelsinskallen og kom det i en skål. Kog en lage af Balsamico, honning og appelsinsaft. Vend lagen i rødkålen sammen med appelsin-fileterne og valnøddekernerne. Smag til med salt og peber. Rødkålen lunes let inden servering.

Portvinsglaserede kartofler
Smelt rørsukker på en pande, til det begynder at karamellisere. Kom smørret på og rør det jævnt. Kom kartoflerne på og vend dem rundt i karamelmassen. Kom portvinen på og lad den koge ind, mens kartoflerne vendes rundt.

Andesauce
Bag andefedt og mel op i en gryde. Tilsæt sky lidt efter lidt og kog saucen jævn. Tilsæt fløden og smag saucen til med salt, peber og lidt portvin. Farven kan justeres med kulør.