

## Forret – Rodfrugtsalat med Flødedressing og Urter

### Ingredienser:

- 1 kg rodfrugter
- 1,5 dl fløde
- ½ saltet citron
- 1 tsk sukker
- Salt og peber
- Vinaigrette:
- 1,5 dl olie
- 0,5 dl eddike
- 1 spsk honning
- Salt og peber
- Friske urter til pynt

### Fremgangsmåde:

1. Snit rodfrugterne i mundrette stykker og opbevar dem i vand, så de holder sig sprøde.
2. Lav vinaigretten og vend rodfrugterne kort før servering.
3. Pisk flødedressingens sammen med finthakket saltet citron, sukker og peber.
4. Anret rodfrugterne, dryp med vinaigrette, top med dressing og pynt med friske urter.

## Hovedret – Helstegt Kylling med Ovnbagte Grøntsager og Kartofler

### Ingredienser:

- 1 hel kylling, marineret natten over)
- 1 kg kartofler
- 1 stor selleri (skåret i tern eller stave)
- 1 lille græskar (skåret i passende stykker)
- 3 dl kyllingfond (til saucen)

### Fremgangsmåde:

1. Forbered grøntsagerne:
  - Skær kartofler, selleri og græskar i passende stykker. Fordel dem jævnt på en bageplade.
  - Bag grøntsagerne i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter, indtil de er gyldne og møre.
2. Steg kyllingen:
3. Lav saucen:
  - Reducer kyllingfonden i en gryde (evt. med en lille smørbold eller lidt smør for ekstra fylde) til den ønskede konsistens.

### Glasering til Kylling

### Ingredienser:

- 1,5 dl honning
- 1 spsk dijonsennep
- ½ spsk citronsaft
- 1 fed hvidløg, presset
- ½ tsk timian
- Salt og peber

### Fremgangsmåde:

1. Varm honning, sennep og citronsaft i en gryde.
  2. Tilsæt hvidløg, timian, salt og peber.
  3. Lad simre i 5 minutter. Pensl kyllingen 10 minutter før den er færdig i ovnen.
-

## Glasing til Rodfrugter

### Ingredienser:

- 1,5 dl honning
- 1 spsk balsamicoeddike
- ½ tsk timian
- Salt og peber

### Fremgangsmåde:

1. Varm honning og balsamicoeddike i en gryde.
  2. Tilsæt timian, salt og peber.
  3. Hæld over rodfrugterne og vend kort før servering.
- 

## Dessert – Honningparfait med Mjød-Granité og Honning Crunch

### Honningparfait

#### Ingredienser:

- 5 dl fløde
- ½ dl honning
- 3 æggeblommer

#### Fremgangsmåde:

1. Pisk æggeblommer og honning sammen.
  2. Varm fløden op til lige under kogepunktet og hæld langsomt i æggemassen, mens du rører.
  3. Kør i ismaskine og put den i fryseren.
- 

### Mjød-Granité

#### Ingredienser:

- 1,5 dl vand
- 1,5 dl sukker
- ½ dl mjød
- 1 spsk honning
- Saft af ½ citron

#### Fremgangsmåde:

1. Lav en sirup ved at koge vand og sukker op.
  2. Tilsæt mjød, honning og citronsaft.
  3. Hæld i en beholder og frys. Skrab løbende med en gaffel for at lave granité.
- 

### Honning Crunch

#### Ingredienser:

- 100 g honning
- 100 g glucose
- ½ tsk natron

#### Fremgangsmåde:

1. Kog honning og glucose op til 150 °C

2. Tilsæt natron, rør hurtigt, og hæld ud på bagepapir. Det brænder meget hurtigt på, så man skal være hurtig her.
3. Lad det køle af og blend til fint støv i en minihakker.