

Øl el. rødvins braiseret cuvette

1 kg cuvette
1 lagerøl eller tilsvarende rødvin
2 groft skårne løg
4 laurbærblade
10 hele peberkorn
lidt salt

Kødet lægges i marinaden dagen før eller om morgenen.

Brunes af sammen med nogle grøntsager på panden og lægges i et ildfast fad og braiseres i ovnen i et par timer.



Honningbagte rodfrugter

500 g rodfrugter, skåret i stave eks. gulerod, selleri, pastinak og rødbede
1 dl. olivenolie
1 spsk. flydende honning
1 spsk. æbleeddike
æbler
salt & peber

Vend rodfrugterne i olie, honning, eddike, salt og peber. (hvis der bruges rødbeder skal de holdes for sig selv for at undgå afsmitning). Bag rodfrugterne 30-40 min. til de er gyldne. Vend æbler i de sidste 15 minutter.

Råsyltede tyttebær

1 kg tyttebær
500 g sukker

En portion tyttebær røres med så meget sukker at bærrerne safter. Trækker mindst en time inden servering