



Parti middag henover midten

A-Asparges (10-12 stk.)	O-Ost (100 gr. smøreost)
B-Brøndkarse (til pynt)	Q-Quinta da valeira (2 dl. portvin)
C-Citron (1 øko)	V-Vindrukerneolie (til stegning)
D-Danablue (50 gr.)	Æ-Æble (2 stk.)
F-Fond (kylling, 2 dl.)	Ø-Østershatte (75 gr.)
I-Ingefær (25 gr.)	Å-Årgangseddike (alternativt æbleeddike, 1 spsk.)
K-Kartofler (aspargeskartofler, 400 gr.)	Samt salt og peber...
M-Mørbrad (1 stk. gris)	

Riv citronen og pres derefter saften ud af citronen. Riv ingefær ned i.

Fjern sener og fedt fra mørbraden. Skær den ud i bøffer, som vendes i citronblandingen.

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand. Pil dem.

Rør en creme af smøreosten og Danablue. Kom lidt eddike i og rør sammen.

Kom portvin i en lille gryde lad det reducere til halvdelen. Kom herefter fond på og lad det simre.

Knæk bunden af de grønne asparges og del dem på langs.

Riv svampene i mindre stykker. Steg dem af på en pande i olie, så de får en fin stegeskorpe.

Tag svampene af, tilsæt panden lidt mere olie og steg så kødet af. Krydr med salt og peber.

Når kødet er færdigstegt, tages det af panden. Kom nu østershattene på igen og tilsæt de grønne asparges. Skær æblerne i tynde både og vend dem op i panden, umiddelbart inden servering.

Anret ostecremen i bunden af tallerkenen, læg kartofler ovenpå, derefter de stegte grøntsager.

Bøfferne lægges ovenpå, saucen rundt om og brøndkarsen som pynt på toppen.