

## Store Smagedag, onsdag d. 18. september, 2013.

Vejledning til anretning af retterne,

### **Cremet hvid rodfrugtsuppe med syltet havtorn og sprødristet rugbrød**

Suppen skal opvarmes i mikrobølgeovn. 1 liter suppe opvarmes ved effekt 10 i 6 min. og 2 liter suppe opvarmes ved effekt 10 i 9 min.

Anret 1 dl af den varme suppe i dybe tallerkener, og drys en tsk. af de syltede havtorn og 1 tsk. sprødristet rugbrød over lige inden servering.



### **Æblebraiseret andelår med rødløg, syltede skovsvampe og gratineret polenta**

Læg 1 stykke gratineret polenta, 1-2 stykker rødløg og 3-4 stykker gulerod på tallerkenen først. Læg derefter 1 braiseret andelår ovenpå lidt på skrå, og fordel en spsk. syltede skovsvampe og et par spsk. af braiseringslagen henover til sidst.



### **Lun blommecrumble med mandler, lakrids og hvid chokoladeganache.**

Anret 80-90 g. af den lune blommecrumble på tallerkenen, og top med en spsk. af den hvide chokoladeganache lige inden servering.

