



# Satt

## Fjögurra rétta hátíðarkvöldverður

### Villigæsa súpa

*Rifin gæsalæri með villisveppum*

#### Aðferð:

Hita varlega upp á súpu í potti og fá suðu upp.

Gæsa og villisveppablanda hituð varlega í potti, gott að setja smá súpu saman við.

Gott er að bera fram nýbakað brauð og þeyttan rjóma með súpunni.

### Kaldir forréttir

Reykt andabringa með döðlumauki og appelsínusalat, grafinn lax með sinnepssósunni okkar góðu, brauðþynnur og laufabrauð.

Bborið fram kalt á borð annaðhvort á disk fyrir hvern og einn eða á platta þar sem fólk getur deilt.

### Purusteik á danskann máta

*Rauðkál, sykurbúnaðar kartöflur, waldorfsalat og villisveppasósa*

#### Aðferð:

Hita ofninn á 220°C, setja puru inn í ofninn og bakist í c.a. 20 mín. Gott er að setja ofninn á grill seinustu 3-5 mínúturnar til að fá góða puru á steikina.

Rauðkál og sykur búnaðar kartöflur hitað upp á vægum hita annað hvort í ofni eða í potti.

Villisveppasósa er hituð upp í potti við lágan hita þar til suða kemur upp, muna að hræra reglulega í.

Waldorf salatið er borið kalt fram.

### Eftirréttir að hætti Satt

Risalamande með kirsuberjasósu og þriggja laga súkkulaði mousse.

*Verði ykkur að góðu!*

