

## **Ballotine af Bornholmerhane med blommekompot.**

*Til 4 personer:*

1 Bornholmerhane  
2 Æg  
2 dl. Fløde  
1 Lille gulerod  
1 Porre  
1/4 Knoldselleri  
Salt og peber  
5 blommer  
1 chili  
1 stang vanilje  
Lidt smør.

### **Soufflefars:**

Porre, gulerod og knoldselleri hakkes fint.  
Skær så meget kød fra lårene som muligt. Kom det i en blender, tilsæt salt og peber og kør det segt.  
Æggene tilsættes et ad gangen, hvorefter fløden tilsættes lidt efter lidt.  
Tilsæt til sidst de finthakkede urter.

### **Ballotine:**

Skær bryststykkerne fra hanen og bank dem let ud.  
Læg det ene bryststykke på midten af et stykke microbølgfilm, og fordel soufflefarsen på bryststykket.  
Herover lægges det andet bryststykke. Rul forsigtigt en pølse af bryster og fars.  
Pak ballotinen ind i sølvpapir og luk begge ender.  
Bages i vandbad i ovnen ved 200 gr. I ca. 45 min.  
Ballotinen pakkes ud og skæres ud i passende stykker.

### **Blommekompot:**

Blommerne halveres og stenene fjernes. Chilien skæres over på den lange led og snittes fint.  
Vaniljen flækkes og marven skræbes ud med en kniv.  
Blommerne lægges på en sautérpande med lidt smør. Tilsæt chili og vanilje og lad det småsimre i 4-5 min..

### **Servering:**

Ballotinen og blommekompotten serveres sammen med toppe af røget og bagt kartoffelmos.

### **Røget og bagt kartoffelmos:**

Ca 800g. Bage kartofler  
50 g. smør  
½ dl. Mælk  
2 spsk. Rygeost  
1 bnt. Persille  
1 citron  
Salt og peber  
lidt frisk dild

Kartoflerne skrælles og koges til de er møre, hvorefter vandet hældes fra .  
Kartoflerne røres nu til mos sammen med smør, mælk, rygeost og hakket persille.  
Smag mosen til med salt, peber og citronsaft.  
På en bageplade laves små toppe af mosen. Brug evt. en kagesprøjte. (Størrelsen afpasses efter behov)  
Toppene af mos bages nu ved 200 gr. Til de er let gyldne.  
Tag toppene ud af ovnen og lad dem herefter hvile i ca. 5 min. Pyntes let med frisk dild inden servering.