

**ASIATISK KYLLINGESUPPE**

2 tsk finthakket frisk ingefær  
 1 chili  
 1 spsk olie  
 1½ l hønsbouillon  
 250 g kyllingebryst  
 100 g nudler  
 200 g sukkerærter  
 5 forårsløg  
 salt, peber, persille

**MANDELPANEREDE****SKINKESCHNITZEL**

4 skinkeschnitzel  
 1 æg  
 60 g grofthakkede mandler  
 4 spsk hvedemel  
 Salt, peber, Smør til stegning

**GRØNSAGSGRATIN**

50 g smør  
 50 g mel  
 3½ dl mælk  
 2 æg  
 50 g reven ost  
 salt, peber  
 lidt rasp  
 2 porre  
 3 store gulerødder

**BAGTE****KARTOFFELMOSTOPPE**

Ca 800 g kartofler  
 Salt, peber, lidt smør,  
 2 æggeblommer  
 Timian, reven ost

**PEBERSAUCE MED WHISKY**

25 g smør  
 1 skalotteløg  
 1 tsk knust grøn peber  
 1 dl piskefløde  
 2 dl vand+ 1 spsk kalvefond  
 Ca ½ dl whisky  
 salt, peber

Hak ingefær og chili (uden kerner) fint og svits det i en gryde med olie. Tilsæt bouillon (vand + kyllingefond) og giv det et opkog. Læg kyllingekødet i suppen og kog ved svag varme i 12 minutter. Tag kødet op og skær det i tynde skiver. Tilsæt nudler og lad det koge i 2 minutter. Snit sukkerærter og forårsløg i mindre stykker. Tilsæt kød, sukkerærter og forårsløg og lad det koge 1 minut. Smag til med salt og peber.  
 Server hakket persille til.

Pisk ægget sammen i en dyb tallerken. Bland mandelflager, mel, salt og peber på en anden tallerken. Vend først schnitzlerne i æg og derefter i mandelblandingen. Steg dem i smør ca 1-2 minutter på hver side på en god varm pande.  
 Server med grønsagsgratin og bagte kartoffeltoppe

Rens porrerne og skær dem igennem 2 gange på langs og skær dem i stykker på 1 cm. Gulerødderne skrælles og skæres i tern. En gratinform smøres med smør og drysses med rasp.

Smelt smørret i en gryde og rør melet i (tag gryden af varmen så længe). Tilsæt mælken lidt efter lidt til en tyk opbugning. Lad det koge inden der kommer mere mælk i. Tag gryden fra varmen og rør æggene i et ad gangen. Tilsæt den revne ost. Bland sovs og opbugning. Bag gratinen ved 200 grader i ca 30 -45 min.

Kartoflerne skrælles og skæres småt ud, så koger de hurtigere. Kog kartoflerne i vand uden salt. De kogte kartofler moses med el-pisker og smages til med salt, peber, smør og æggeblommer. Mosen må ikke blive tynd. Lad mosen afkøle. Sprøjt mosen på bagepapir i toppe, drys med timian og ost, bag dem i ovnen (ikke varmluft) ved 200 grader i ca 20 minutter

Smelt smørret uden at det bruner. Hak løget fint og svits det ca 1 minut. Tilsæt fløde, vand, + fond, whisky, salt og peber. Lad det koge igennem. Jævn saucen let med meljævning. Smag til.

**PANDEKAGER MEDE  
NØDDEFLØDESKUM**

4 dl mel  
 ½ tsk salt  
 3 tsk sukker  
 Reven skal af ½ citron  
 4 æg  
 Ca 3- 4 dl mælk  
 100 g smør

**FYLD**

5 dl piskefløde  
 1 spsk vaniljesukker  
 25 g nødder  
 1-2 spsk Kahlua eller  
 Grand Manier eller andet,

**PYNT**

Abrikosmarmelade, ristede  
 mandelflager

**HVIDLØGSBRØD****20 stk**

375 mel  
 25 g gær  
 2 tsk sukker  
 1 tsk salt  
 2 dl vand  
 60 g smeltet smør

**PYNT**

Smeltet smør  
 Frisk persille  
 Hvidløg

Bland mel, salt, sukker og reven citronskal. Pisk æggene i og derefter smeltet smør til en klumpfri dej. Kom mælken i lidt efter lidt så du kan se hvor meget der skal i. Dejen bliver lidt tykkere når den står. Lad dejen hvile en halv time og bag tynde pandekager på en ikke for stor pande. Der skal lidt smør på panden første gang.

**FYLD**

Pisk fløde og vaniljesukker til let skum. Vend grofthakkede nødder og likør i flødeskummet. Kom fyldet i pandekagerne lige inden serveringen. Stryg med smeltet abrikosmarmelade ovenpå pandekagerne og drys med ristede mandelflager. Rist mandelflagerne på en tør pande.

Opløs gæren i lunken vand. Tilsæt sukker, salt, og smeltet smør. Ælt melet i lidt efter lidt. Vend dejen ud på bordet og ælt det i 10 minutter, evt med lidt mere mel. Læg dejen i en stor olieret skål. Lad den hæve til dobbelt størrelse. Hæld dejen ud på bordet og slå luften ud. Del den i 4 og del hver i 5 stykker. Form 20 boller og lad dem stå i 5-10 minutter. Rul dem ud til ca 7 cm. Lad brødet hæve 20 minutter. Bag bollerne 5-8 minutter ved 200 grader.

PYNT straks brødene kommer ud af ovnen pensles de med en blanding af smeltet smør, hakket persille og finthakket hvidløg.