Rødovre, 05.01.10

|  |  |
| --- | --- |
| **ASIATISK KYLLINGESUPPE**  2 tsk. finthakket frisk ingefær  1 chili  1 spsk. olie  1 l hønsebouillon  500 g kyllingebryst  200 g nudler  200 g sukkerærter  5 forårsløg  salt, peber  persille | 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORIENTALSKE KOTELETTER**  4 nakkekoteletter  salt, salvie  smør/olie  4 bananer  3 dl piskefløde  ca. 2 tsk. karry  salt  TILBEHØR  løse ris  peberfrugt  Mangochutney  peanuts  syltede mandariner  blandede grønsager (frost) | Bank koteletterne let og krydr med karry, salt og salvie. Brun koteletterne ved god varme på begge sider på en pande i smør/olie. Læg de brunede koteletter i et ovnfast fad. Skræl bananerne og flæk dem og rist dem hurtigt på en pande. Læg bananerne ovenpå koteletterne.  Pisk fløden halvstiv og krydr med salt og karry. Hæld fløden over koteletterne. Stil retten i ovnen ved 225 grader i 20-30 minutter.  Server retten med løse ris og det øvrige tilbehør i skåle, og blandede grønsager til |

|  |  |
| --- | --- |
| **APPELSIN-MAZARIN**  **ca. 10 skiver**  1 æg  75 g sukker  1 appelsin  100 marcipan  100 mel  tsk. bagepulver  100 g smør (smeltes)  GLASUR  50 g chokolade  ca. 10 g smør | Pisk ægget luftigt med sukker og fintrevet appelsinskal. Tilsæt groftrevet marcipan og appelsinsaft. Bland mel med bagepulver og vend det i dejen skiftevis med smeltet smør. Fyld dejen i en sandkageform med bagepapir. Bag kagen ved 175 grader i ca 25 minutter. Lad den afkøle i formen. Smelt chokolade og smør over vandbad og fordel det over kagen når den er kold. |