Rødovre, 05.01.10

|  |  |
| --- | --- |
| **ASIATISK KYLLINGESUPPE**2 tsk. finthakket frisk ingefær1 chili1 spsk. olie1 l hønsebouillon500 g kyllingebryst200 g nudler200 g sukkerærter5 forårsløgsalt, peberpersille | 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 nakkekotelettersalt, salviesmør/olie4 bananer3 dl piskeflødeca. 2 tsk. karrysaltTILBEHØRløse rispeberfrugtMangochutneypeanutssyltede mandarinerblandede 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 æg75 g sukker1 appelsin100 marcipan100 mel tsk. bagepulver100 g smør (smeltes)GLASUR50 g chokoladeca. 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.  |