|  |  |
| --- | --- |
| **HØNSESALAT MED KARRYDRESSING**  200 g kogt kyllingebryst  100 g friske asparges  2-3 stilke bladselleri  2 hårdkogte æg  KARRYDRESSING  3 forårsløg  3 dl creme fraiche  Ravigotte  citronsaft  Salt, peber  Karry  TILBEHØR  Grøn salat  Bladselleriblade  Ristet brød. bacon | KARRYDRESSING  Snit forårsløgene fint og rør dem sammen med creme fraiche og smag til med salt, peber og karry og ravigotte og citronsaft.  Skær kyllingebrystet i fine tern og vend dem i dressingen.  Skær asparges i mindre stykker og giv dem et opkog hæld vandet fra. Rør dem i dressingen. Gem lidt til pynt. Skær bladsellerien i tynde skiver. Pil æggene og hak dem. Bland det hele i dressingen og lad salaten trække 30 minutter i køleskabet. Rist baconskiver på en varm pande.  Anret hønsesalaten på fint strimlet salat, pynt med bladselleriblade og aspargeshoveder og bacon.  Server ny ristet franskbrød til. |
| **HVIDVINSBRAISERET KALKUNBRYST**  4-6 personer  1 kalkunbryst  3 rødløg  2 gulerødder  Basilikum frisk  50 g smør /olie  2 dl hvidvin  Evt hønsefound  Hasselback kartofler | Kalkunbrystet krydres med salt og peber og brunes i smør i en gryde. Brystet tages op. Gulerødder i skiver og rødløg i halve skiver sauteres i smørret sammen med den friske basilikum. Efter 5 minutter kommes brystet i gryden og tilsæt hvidvin. Lad det småkoge ved svag varme i ca. 20 minutter. Tag brystet op og si grønsagerne fra væden. Jævn saucen let med maizena og smag til med salt og peber og evt hønsefound.  Monter saucen med en lille klat koldt smør.  Kartoflerne skrælles og skæres i skiver uden at skære helt igennem, pensl med olie og krydr med salt og paprika. Bag i ovnen ved 200 grader i ca 45 min. |
| **LAGKAGE MED NOUGATCREME**  3 æg  1 dl sukker  40 g kartoffelmel  40 g hvedemel  1 tsk bagepulver  50 g fint malede mandler  Creme:  2 æggeblommer  2 spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  3 bl husblas, lidt rom  4 dl piskefløde  Ca 75 g blød nougat  GLASUR  Flormelis, kakao, kogende vand  pistacienødder | Æg og sukker piskes meget godt 10 minutter, til det er tykt og skummende. Bland kartoffelmel, mel, malede mandler og bagepulver og rør det i dejen. Fordel dejen i 2 runde bunde, som bages ca 10 min ved 200 gr.  Æggeblomme, sukker og vaniljesukker piskes godt. Fløden piskes til let skum. Chokoladen smeltes i vandbad. Vend lidt flødeskum i den smeltede nougat og vend nougatblandingen i flødeskummet. Den udblødte husblas smeltes i lidt rom. Hæld den smeltede husblas i æggeblommerne under omrøring. Vend nougatflødeskummet i æggeblommerne. Læg 1 lagkagebund i en ring på et fad og fordel det meste af cremen over den. Dæk med den anden lagkagebund. Lad cremen stivne.  Fjern ringen og stryg glasur på kagen. Stryg kanten med resten af cremen. Pynt kagen ovenpå med flødeskum evt blandet med resten af cremen. Drys med lidt hakkede pistacienødder. |