**Hønsekødsuppe med bønner, gulerødder og nudler**

12 personer

Kyllingestykker af 2 kyllinger

Hønsebouillon

Grønsagsbouillon

2 poser bønneblanding

Salt/peber

2 poser nudler

4 gulerødder i skiver

Kom kyllingestykkerne, bønnerne og gulerødderne i en gryde med vand og bouillon og lad det koge op.

Skum urenheder fra, lad det simre til kødet og bønner er møre

(ca.40 min.)

Til sidst kommes nudlerne i og simrer i et par minutter.

Serveres med små flutes

**MINI-FLUTES HVIDE OG LÆKRE!**

10 stk.

3 dl mælk

350 gram hvedemel

30 gram gær

1 spsk. sukker

1 tsk salt

Hæld mælken i en skål og opløs gær og sukker heri - tilsæt herefter hvedemel og salt og ælt det i 2-3 minutter på enten røremaskine eller i hånden.

Vend dejen ud på et meldrysset bord og ælt den i hånden, indtil den ikke klistrer længere - form den til en bold og lad den hæve under et viskestykke i 60 minutter.

Tænd ovnen på 180 grader varmluft

Fordel herefter dejen i 10 lige store portioner.

Klem hver dejportion ud til et lille rektangel - fold hvert hjørne ind mod midten (så det til sidst ligner en ruder). Vend dem op med samlingen nedad og læg dem på en bageplade med bagepapir. Klem dem gerne lidt sammen i enderne, så de ligner små flutes, som er tykke på midten og tynde i enderne.

Når ovnen er varm lægger du et snit i midten af hver flute med en meget skarp kniv.

Smid dem herefter i ovnen og bag dem ved varmluft i 8 minutter.

Skru herefter ned på almindelig ovn og giv dem de sidste 6 minutter.

Tag dem herefter ud af ovnen og lad dem afkøle let inden brug.

**Ungarsk gullasch, den ægte**

6 pers.

1 kg. Skært oksekød

1 kg. Løg, pillet vægt

300g. Rød peberfrugt

300g Grøn peberfrugt

300g Gul peberfrugt

1kg. Gulerødder, skrællet vægt

1kg. Tomater, friske

2 Rød chilipeber

1dl. Vand

Salt

Peber

8spsk. Paprika, edelsuss



Alle grøntsager skæres i store tern (retten skal koge længe, så store tern er nødvendige for at det hele ikke smatter ud), chili uden kerner snittes fint og tomaterne skæres i både.

Grøntsagerne holdes separat, da de skal i gryden i forskellig rækkefølge.

Tag en stor gryde steg løg til de bliver bløde tilsæt derefter kødet som er skåret i mundrette tern og chili brun det godt af i 5-10 min, rør ind imellem så løg ikke bliver brændte.

Tilsæt peberfrugt og lad stege i yderligere 5 min så de bliver bløde.

Tilsæt vand og gulerødder rør godt rundt og skru ned for varmen (skal kun stå på 2-3 stykker -4-5 hvis komfuret går op til 12) kom derefter tomater i gryden så det dækker hele overfladen og læg et lag af paprika over tomaterne så de er helt dækket (RØR IKKE RUNDT) læg låg på og lad det simre.

Det er meget vigtigt at varmen ikke er for høj så det ikke brænder på og der må ikke røres i gryden før paprikaen er sunket helt ned -det tager ca. en time. tilsæt derefter salt og peber efter smag og rør rundt i gryden, kom igen et lag paprika over hele grydeflade og lad gullaschen simre vider gerne flere timer på lavt blus men mindst en time endnu.

Server med kartoffelmos eller ris og groft brød.

**BONDEBRØD LUFTIGT OG LÆKKERT!**

2 stk.

35 gram gær

5 dl vand

2 spsk. olivenolie

2 tsk salt

4 dl rugmel

8 dl hvedemel

Opløs gær i vandet og tilsæt olivenolie og salt.

Tilsæt rugmelet til en ens formet konsistens, og tilsæt herefter hvedemelet lidt efter lidt.

Dejen skal slippe hænderne uden at klistre - lad den herefter hæve på køkkenbordet under et viskestykke i en time.

Del herefter dejen i to portioner, som formes til to runde brød.

Forvarm ovnen til 200 grader og bag dem i ca. 30-35 minutter.

**Pandekager med vaniljeis, valnødder og mørk chokolade**

ca. 12 stk.

4 æg

150 gram hvedemel

3 dl sødmælk

25 gram smør

50 gram sukker

2 tsk vaniljesukker

1 knivspids salt

1 liter vaniljeis

Æg og mel piskes sammen. Heri piskes det varmede smeltede smør, spæd op med mælken og smages til med sukkeret, salt og vaniljesukkeret

Hak valnødderne i små stykker, smelt chokoladen.

Kom 1-2 stænger is i pandekagen, drys nødderne over isen og rul pandekagen sammen

Hæld chokoladen i siksak mønster over pandekagen, pynt med nøddestykker og sukker