|  |  |
| --- | --- |
| **PORRETÆRTE MED SKINKE OG BACON**6 personerBUND75 g mel75 g grahamsmel125 g smør1 æggeblommeFYLD600 g porre150 g skinkestrimler150 g bacon i ternSalt, peberÆGGESTAND2 æg1 æggehvide1 dl mælk200 g mozzarella revenSalt, peber | BUNDDet hele æltes hurtigt sammen. Dejen udrulles og lægges i en tærteform. Bages i ovnen ved 200 grader i 15 minutter. FYLDPorrerne vaskes og skæres i skiver. Baconen steges let og tilsæt porrer og skinke. Fyldet fordeles på den forbagte bund.ÆGGESTANDAlt røres sammen og hældes over grønsagerne. Tærten bages i ovnen ved 200 grader i ca 30 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLING A LA STROGANOFF**600 g kyllingebryst500 g markchampignon4 porre1 spsk olie1 tsk paprikasalt, peber2 dl hønsebouillon1 tsk majsstivelse2 spsk cremefraiche1 bundt persilleTILBEHØRKartoffelmos | Skær kyllingekødet (uden skind) i strimler. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Rens porrerne og skær dem i ringe lidt på skrå. Brun kyllingekødet i en varm gryde med olie. Krydr med paprika, salt og peber og tag kødet op igen. Svits champignonerne i 2 minutter og tilsæt porrerne. Tilsæt salt og peber, rør i gryden. Tilsæt bouillon og lad det simre i 5 minutter. Jævn med majsstivelse udrørt i koldt vand. Tilsæt kyllingekødet og lad det hele varme igennem. Tag gryden fra varmen og lige inden servering tilsættes 2 spsk cremefraiche. Server hakket persille og kartoffelmos til.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ROSENKÅL-ÆBLESALAT**250 g rosenkål2 æbler½ citron½ appelsen½ tsk sennep2 spsk sukker2 dl piskefløde | Fjern de yderste blade på rosenkålen og snit den fint. Æblerne rives groft. Saft af ½ citron og ½ appelsin kommes over. Smag letpisket fløde til med sennep og sukker. Vend røsenkål og æbler i fløden.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **FROMAGE MED AFTER EIGHT** 6 personer5 æggeblommer5 spsk sukker5 dl piskefløde¾ dl portvin5 blade husblasCa 12 stk After Eigth Lidt reven chokolade | Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker tykt. Pisk fløden til skum. Smelt den udblødte husblas i 3 spsk portvin og rør resten i æggeblommerne. Rør den smeltede husblas i æggeblommerne. Vend flødeskum i når det begynder at stivne. Læg halvdelen af fromagen i 6 glas (gerne med sprøjtepose). Hak After Eight groft og læg det over fromagen. Dæk med resten af fromage. Pynt med en klat flødeskum og drys med chokolade.  |