Rødovre. 09.11.10

|  |  |
| --- | --- |
| **ANDESALAT MED PÆRER**1 andebrystsalt, peber50 g valnøddergrøn salat2 pærerDRESSING1 skalotteløg1 tsk. dijonsennep2 spsk. balsamico3 spsk. oliesalt, peberbrød | Brun andebrystet på en varm pande. Dæmp varmen og steg 8 minutter på hver side. Rist nødderne på en tør pande. Rør dressingen sammen og skyl og tør salaten. Skræl pærerne og skær kernehuset ud. Skær pærerne i tynde skiver. Rist dem i lidt smør på en pande. Vend salaten med dressing op pærer.Skær andebrystet i meget tynde skiver. Anret salaten på et fad og læg kødet over. Pynt med valnødder.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLING STEGT MED VERMOUTH**4 kyllingelårsalt, peber125 g chalotteløg2 spsk. olie, smør3 dl tør vermouth1 tsk. timian1 tsk. basilikum2 spsk. melpersille2-3 dl ris + 4-6 dl vand, salt | Rens kyllingestykkerne og del dem. Drys med salt og peber. Brun kyllingestykkerne ved god varme på alle sider i smør og olie. Kom løgene i og lad dem blive gyldne. Tilsæt vermouth og krydderurter. Lad kyllingestykkerne snurre ved svag varme under låg i ca. 40 minutter. Skyl og hak persillen. Tag kyllingestykkerne op af gryden og anret dem på et fad. Læg løgene over. Jævn sovsen med meljævning, pas på den ikke bliver for tyk. Smag til. Drys med hakket persille. Server løse ris og tomatsalat til. Kog risen efter anvisningen på posen.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TOMATSALAT**4-6 tomater-1 agurk1 løg, evt. hvidløgolie | Tomaterne skæres i skiver. Agurken skrælles og skæres i tern. Løget hakkes fint. Bland tomatskiver, agurk og løg og hæld olien over. Pynt evt. med dild eller persille.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CITRONROULADE**DEJ50 g hvedemel50 g kartoffelmel2 tsk. bagepulver1 knivsp. salt3 æg150 g sukker1 citron2 dl kokosmelCREME200 g flødeost3 spsk. creme fraiche3 spsk. flormelis1 citronPYNT1 dl kokosmel | Tænd ovnen på 250 grader. Sigt mel, kartoffelmel, bagepulver og salt sammen. Pisk æggene og sukker i 10 minutter. Pisk til det bliver en tyk og luftig creme. Tilsæt fintrevet citronskal og 1-2 spsk. citronsaft. Vend mel og kokos i æggemassen. Smør dejen ud på en bageplade med bagepapir. Bag kagen 5-8 minutter. Vend den bagte kage ud på et stykke bagepapir drysset med sukker. Pisk flødeost sammen med creme fraiche, flormelis og fintrevet citronskal. Smag til med citronsaft. Tag bagepapiret af kagen og bred 2/3 af cremen ud på kagen. Rul kagen sammen. Smør det sidste af cremen på rouladens overflade og drys med ristet kokosmel. Rist kokosmel på en tør pande.  |