**Ricottapandekager med laks (6 pers.)**

**Ingredienser:** 20 g parmesan – 250 g ricotta – 2 spsk. hvedemel – 1 æg – ½ tsk. salt – 20 g frisk dild – 1 æggehvide – 25 g smør – 1 lille rødløg – 200g røget laks – 2 spsk. cremefraiche 18 %

**Fremgangsmåde:** Riv parmesanen fint. Bland ricotta, parmesan, hvedemel og æg. Tilsæt salt. Hak dilden, og rør den i dejen. Pisk æggehviden helt stiv, og vend den i. Steg små pandekager i smør.

Hak rødløget fint. Anret kolde pandekager med laks, cremefraiche og rødløg.

Pynt evt. med dild.

**Hurtigt madbrød med oliven (skal ikke hæve)**

**Ingredienser:** 5 dl lunkent vand **-**1,5 tsk. havsalt  **-** 25 g økologisk gær **-** 250 g durummel **-**ca. 350 g hvedemel **- e**n håndfuld grofthakkede (kvarte) sorte oliven uden sten.

**Toppings:** 10 halverede oliven og lidt flagesalt

**Fremgangsmåde:** Udrør gæren i lidt af det lunkne vand. Tilsæt saltet og kom resten af vandet i skålen.

Tilsæt durummel og hvedemel og rør det hele godt sammen i et par minutter (dejen er godt klistret). Vend de olivenstykkerne forsigtigt i og hæld det hele op i et ildfast fad (ca. 22 x 32 cm) beklædt med bagepapir.

Tryk de halve oliven ned i dejen og drys gerne med lidt havsalt.

Fadet sættes i en kold ovn og bages ved 225 i ca. 30 min.

Når brødet er færdigt, tages det ud af ovnen. Ønsker du en mere blød overflade - som focacciabrød - dryppes overfladen med lidt god olivenolie.

**Italiensk kødgryde med himmelsk sauce (4 pers.)**

**Ingredienser:** 600 gram nakkefilet eller nakkekoteletter - 1 stort zittauer [løg](https://madensverden.dk/loeg/) - 1 rød peberfrugt - 2 deciliter kalvefond -100 gram[soltørrede tomater](https://madensverden.dk/soltoerrede-tomater/) - 2 teskefulde [paprika](https://madensverden.dk/paprika/)
3 spiseskefulde [engelsk sauce](https://madensverden.dk/engelsk-sauce/) - 2 teskefulde tørret timian - 2 stilke [bladselleri](https://madensverden.dk/bladselleri/) - salt og friskkværnet peber

**Fremgangsmåde:** Kødet deles i mindre stykker, hvor en kotelet gerne bliver til tre stykker kød. Eventuelle ben fra skaftkoteletter skæres fra og kasseres.Brun kødet grundigt i lidt olivenolie i en meget varm stegegryde.Løg hakkes meget groft og kommes ved når kødet er godt brunet af, og svitses med et minuts tid.

Peberfrugt strimles og lægges i gryden sammen med kalvefond, soltørrede tomater, paprika, engelsk sauce og timian. Låget lægges på, og nu simrer kødgryden i en times tid. Bladselleri skæres i mindre stykker på cirka et par centimeter, og koges med de sidste 10 minutter. Tag kødet op og læg det til side, og lad så saucen koge lidt ind til det næsten cremer. Kom kødet tilbage i gryden, og servér med råstegte kartofler og et godt stykke [brød](https://madensverden.dk/nem-dej/).

**Hele råstegte kartofler i ovn (4 pers.)**

**Ingredienser:** 600 gram små [kartofler](https://madensverden.dk/kartofler/) med skræl – olivenolie - groft salt eller flagesalt - tørret timian

**Fremgangsmåde:** Kartoflerne vaskes grundigt og tørres i et rent viskestykke.Skær et kryds i kartoflen – næsten helt igennem, men pas på ikke at skærer kartoflen over.Stil kartoflerne i et ildfast fad, der er beklædt med bagepapir. Hæld lidt olivenolie i en lille skål, og pensl kartoflerne med olien. Giv dem et godt lag.

Drys også kartoflerne med lidt salt og tørret timian, og så er de klar til ovnen.

De råstegte kartofler skal bages i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, og her skal de have cirka 40 minutter. Prik i dem med en kødnål for at kontrollere de er møre. Og ellers giver du dem fem minutter mere.

**Kokostoppe med lime (ca. 15 stk)**

**Ingredienser:** 50 g smør - 2 æg - 1,5 dl sukker - 200 g kokos -1 økologisk lime -75 g mørk chokolade

**Fremgangsmåde:** Smelt smørret. Pisk æg og sukker grundigt sammen. Kom det smeltede smør og kokos i. Vend det forsigtigt sammen. Riv limeskal og vend det i dejen. Lad dejen hvile i 15 minutter. Form kokostoppe med hænderne eller kom dejen på et bagepapir med hjælp af to skeer. Form cirka 15 kokostoppe. Bag i ovnen ved 175 grader i 10-15 minutter. Hak chokoladen og smelt det i et vandbad. Dyb bunden af kokostoppene i chokolade og lad det størkne.

FOF/Uge7/Rødovre– Helle Rafn – www.hellerafn.dk