|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CREPES MED SKINKE OG CHAMPIGNONER**  **6 personer**  ca. 10 stk.  2 dl mel  salt  2½ dl mælk  2 æg  50 g smeltet smør  FYLD  250 g champignoner  15 g smør  1½ dl Money sovs  150 g kogt skinke i strimler  125 g ærter  2 forårsløg  dijonsennep  salt og peber | | Bland mel, salt og æg og pisk det sammen. Tilsæt mælk og smeltet smør. Bag tynde pandekager. Der skal lidt smør på panden til den første.  Rens svampene og skær dem i kvarte. Rist dem på en pande og tilsæt sovsen. Giv det et opkog og tilsæt skinke, ærter og fintsnittet forårsløg.  Smag til med dijonsennep og salt.  Læg fyldet på ¼ af pandekagen og fold den til en trekant.  OBS. Den er nok ikke så let at flytte med fyldet. | |
| **STOKHOLMER KOTELETTER**  4 nakkekoteletter  salt, peber, paprika  ½ grøn og ½ rød peberfrugt  150 g champignon  Skalotteløg  25 g smør | | Koteletterne drysses med salt, peber og paprika. Peberfrugten skæres i tynde strimler og champignonerne skæres i skiver og løgene hakkes. Koteletterne lægges på hver sit stykke smørrebrødspapir (brug 2 stykker papir til hver). Peberfrugt, champignon, løg og en lille klat smør lægges på hver kotelet. Papiret pakkes om koteletten, og pakken lægges i et ildfast fad. Bages ved 200 grader i ovnen i ca 40 min. Kødet serveres i pakkerne. Server kartoffelfad til. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **BROCCOLI-KARTOFFELFAD**  700 g kartofler  ½ dl kaffefløde  25 g smør  1 æggeblomme  Salt  250 g broccoli  250 champignoner  2 spsk smør  3 dl fløde  Salt  2 spsk mel  50 g reven ost | Kartoflerne skrælles, skæres i skiver og koges. Hæld vandet fra og mos kartoflerne. Pisk mosen med kaffefløde, smør og æggeblomme. Smag til med salt. Giv broccolien et kort opkog og hæld vandet fra. Læg broccolien i et smurt ovnfast fad. Skær champignonerne i skiver og svits dem i 2 spsk. Smør. Drys med 2 spsk. mel og tilsæt fløden. Giv blandingen et opkog og smag til med salt. Hæld stuvningen over broccolien og dæk med kartoffelmos. Kom lidt smørklatter og reven ost over. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader til mosen er gylden. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HINDBÆRFROMAGE**  250 g hindbær  7 blade husblas  3 æggeblommer  1 dl sukker  1½ dl piskefløde  4 spsk. Amaretto  3 æggehvider  PYNT  friske hindbær og blåbær | Udblød husblassen i koldt vand. Findel bærrene i en blender eller med en gaffel. Pisk æggeblommer og sukker godt til det bliver hvidt. Pisk fløden til skum. Pisk hviderne stive. (obs piskeris skal være rene og tørre). Smelt husblassen i 2 spsk vand og rør den i æggeblommerne. Tilsæt straks hindbærrene og Amaretto. Vend flødeskum og de stiftpiskede æggehvider i. Hæld fromagen i en serveringsskål. Lad den stivne i køleskab 2-4 timer. Pynt med, lidt flødeskum og friske hindbær og blåbær. |