|  |  |
| --- | --- |
| **DELUX HØNSESALAT**  **6 personer**  3 kyllingebryst  1 glas asparges  200 g rejer  1 dåse mandariner  200 g mayonnaise  1 dl cremefraiche  1 dl piskefløde  Ravigotte, citronsaft. karry, salt  Flute | Kog kyllingebrystet i let saltet vand til det er mørt (ca 20 minutter). Skær kødet i mindre tern. Tø rejerne. Hæld væden fra asparges og mandariner.  Læg kyllingekødet på et fad. Fordel asparges over kyllingen og halvdelen af mandarinerne og halvdelen af rejerne. Snit agurken i tynde skiver.  MARINADE: mayonnaise, cremefraiche og ravigotte citronsaft og karry røres sammen. Pisk fløden til skum og vend den i marinaden. Smag til. Fordel marinaden over retten og pynt med agurkeskiver, rejer og mandariner. Hæld marinanen på lige inden serveringen. |
| **INDBAGT FARSBRØD**  6-8 personer  6 plader butterdej  1 kg hakket kalvekød  2-3 skiver skinke  6 spsk rasp  2 æg  3-3½ dl fløde  1 peberfrugt  1 porre  Salt, peber  Æg til pensling | Skær skinken i tern og bland den med det hakkede kød. Rør rasp, æg og fløde i. Befri peberfrugten for kerner og skær den i tern. Skyl porren og snit den fint. Bland peberfrugt og porre i farsen og krydr med salt og peber. Lad farsen hvile en time.  Tø butterdejen og læg dem ovenpå hinanden. Rul dejen ud så den kan dække farsbrødet. Form farsen som et aflangt brod og læg det på butterdejen. Saml dejen om kødet og læg det på sammenføjningen. Pens med sammenpisket æg. Bag brødet ca 50-60 minutter ved 200 grader. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HASSELBACK**  **KARTOFLER**  8 mellemstore kartofler  1 spsk olie  paprika, salt | Skræl kartoflerne. Skær kartoflerne i tynde skiver men uden at skære helt igennem. Læg dem i et smurt ovnfast fad og pensl med olie og drys med salt og paprika. Bages ved 200 grader i 50 -60 min (eller ved den temp. ovnen har) |

|  |  |
| --- | --- |
| **ROSENKÅL-ÆBLESALAT**  ¼ kg rosenkål  2 æbler  ½ citron  ½ appelsin  ½ tsk sennep  2 spsk sukker  2 dl piskefløde | Rosenkålen snittes meget fint og æblerne rives groft. Salten af ½ appelsin og ½ citron kommes over. Pisk fløden knapt stiv og smag den til med sennep og sukker. Vend rosenkål og æbler i flødeskummet. |
| **SHERRYFROMAGE PÅ NØDDEBUND**  NØDDEBUNDE  100 g hasselnødder  200 g sukker  3 æggehvider  FROMAGE  4 blade husblas  4 æggeblommer  75 g flormelis  ¾ dl sherry  ½ l piskefløde  50 g hakket chokolade  PYNT  Kiwi og mandariner fra dåse.  Lidt flødeskum | NØDDEBUND  Mal nødderne fint. Pisk æggehviderne og sukker til stift skum og vend de malede nødder. Tegn 2 cirkler på bagepapir på en bageplade. Fordel dejen i cirklerne. Bag bundene ca 15 minutter ved 175 grader. Lad dem blive kolde på bagepapiret.  FROMAGE  Udblød husblassen i koldt vand. Pisk æggeblommer og flormelis godt. Rør ca halvdelen af sherryen i. Pisk fløden stiv og hak chokoladen. Knug husblassen fri for vand og smelt den i resten af sherryen og rør det i æggemassen. Vend hakket chokolade og flødeskum i når det begynder at stivne. Læg den ene nøddebund i ringen fra springformen og læg fromagen over.  Dæk med den anden bund. Sæt fromagen i fryseren. Tag den ud en halv time før serveringen den må gerne være lidt frossen. Pynt med kiwi og mandariner og flødeskum. |