|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLINGENUGGETS**Ca 10 personer2 kyllingebrystGrahamsmel1 ægLidt mælkRaspPaprikaSaltTILBEHØRFrisk ananasLidt hakket salatAgurk i meget tynde strimlerSmå tomater CHILLI SAUCE | Del hvert kyllingebryst på langs på midten og del hver halvdel i 3 stykker den anden vej. På tre tallerkener kommes grahamsmel, sammenpisket æg med lidt mælk, rasp med paprika. Dyp kødstykkerne i mel, æg og rasp. Læg dem på bagepapir. Dryp med lidt olie og steg kyllingestykkerne i ovnen 30 minutter ved 200 grader (ovnen skal være varm fra starten). Giv dem evt. lidt grill. Skær ananassen i mindre tern uden skrald og stok. Skær agurken i meget tynde strimler på langs og rul den sammen. Anret på tallerkener |
| **SENNEPSBØF I FAD**4 personer600 g små kartofler med skrælOlivenolie2 tsk tørret rosmarin800 g hakket oksekød2 tsk sennep2 tsk salt1 stort løg1 tsk sukker1 spsk balsamico2½ dl vand + 1 spsk kalvefound2½ dl piskefløde2 tsk sennepMaizena300 g grønne bønner | Vask kartoflerne, dup dem tørre og vend dem i olivenolie, rosmarin og lidt salt. Bred dem ud i et ovnfast fad. Stil dem i ovnen ved 195 grader (varmluft) De skal have 45 minutter. Rør kød, sennep og salt og form 8 lige store hakkebøffer. Bank dem let flademed en kniv. Kom lidt olie på en varm pande og brun bøfferne 1 minut på hver side ved god varme. Læg dem i et ovnfast fad. Pil løget og skær det i halve skiver som lægges på panden. Svits let med sukker og balsamico. Tilsæt vand+ found, fløde og sennep og lad det koge op. Udrør maizena i koldt vand, pas på saucen ikke bliver for tyk. Hæld sennepssaucen med løg over hakkebøfferne og stil det i ovnen. Det skal have 25 minutter sammen med kartoflerne. De grønne bønner koges i letsaltet vand i 2 minutter. Server kartofler og bønner til bøfferne.  |
| **BLOMMEKAGE**Ca 8 personer150 g smør200 g sukker2 æg2 spsk mel2 spsk rasp130 g marcipan130 g mandlerCa 500 g blommerFlødeskum  | Smør og sukker røres godt. Æggene tilsættes et ad gangen. Mel, rasp, revet marcipan og hakkede mandler vendes i. Dejen hældes i en smurt tærteform.Blommerne halveres og stenen tages ud. Blommerne lægges på dejen med den buede side opadBages ved 190 grader i ca 35 minutter. Serveres lun med creme fraiche eller flødeskum.  |