|  |  |
| --- | --- |
| **TOMATSUPPE MED MASCARPONE**  4 spsk olivenolie  1 løg  2 porre  2 gulerødder  2 kartofler  3 dåser flåede tomater  1 stor dåse tomatpure  1 l vand + grønsagsfond  125 g mascarpone  Salt, peber, frist basilikum | Hak løg og porre og sauter dem ved lav varme i olivenolie. Riv gulerødder og kartofler og kom dem i gryden. Sauter videre i 5 minutter. Kom vand, 1 spsk found, hakkede tomater og tomatpuré i + salt og basilikum. Lad suppen simre i 20 minutter. Tilsæt mascarpone lidt ad gangen. Tag suppen af varmen og blend den med en stavblender til den er cremet. Smag til med salt og peber. |
| **KYLLINGEFILET MED GORGONZOLASAUCE**  4 kyllingebryster  4 spsk mel  1 tsk smør  1 spsk sennep  3 spsk mælk  100 g gorgonzola  3 spsk cognac  Salt, peber  Nemme kartofler  1 spsk olie, salt  SPIDSKÅLSSALAT  1 lille spidskål  2 tsk sukker, 2 tsk salt  200 g ærter  100 g feta  1 bundt persille  1 spsk vineddike  1 spsk majsolie  2 tsk flydende honning.  Salt og peber | Bank kyllingebrysterne let flade og slør dem tværs igennem med en skarp kniv så der bliver 8 tynde schnitzler. Vend dem i mel og brun dem i smør på en pande på begge sider. Tilsæt 3 spsk cognac og sæt en tændstik til så kødet bliver flamberet. Tag kødet af panden og tilsæt sennep, gorgonzola og mælk.  Smag til.  KARTOFLER: tænd ovnen på 180 grader. Skrub kartoflerne tør dem. Vend dem i olie. Drys kartoflerne med salt og bag dem i ovnen i 30 minutter.  SPIDSKÅLSSALAT: halver kålen og fjern de yderste blade og stokken. Snit kålen fint. Drys med salt og sukker. Lad kålen trække i 30 minutter.  Vrid spidskålen fri for væde og vend den med ærter, feta tern og hakket persille. Rør en dressing af eddike, olie og honning og dryp den over salaten. Smag til. |
| **MASCARPONETÆRTE**  Ca 12 personer  MØRDEJ  150 g hvedemel  100 g smør  50 g sukker  1 æg  FYLD  120 g sukker  80 g smør  3 æggeblommer  3 æggehvider  1 tsk vaniljesukker  1 citron, saft og skal  200 g mascarpone  50 g mel  50 g pistacienødder  NØDDER I KARAMEL  40 g smør  40 g honning  40 g sukker  2 spsk fløde  80 g groft hakkede nødder  (mandler, pistacie, nødder) | Ælt det hele sammen.  Læg bagepapir i en tærteform og rul dejen ud så den passer til formen.  Pisk sukker og smør og æggeblommer godt. Tilsæt reven citronskal (kun det gule) og vaniljesukker. Tilsæt mascarpone og rør forsigtig sammen. Pisk æggehviderne stive og vend dem i mascarpone-blandingen. Sigt melet i og vend det i sammen med citronsaften. Vend pistacienødder i til sidst.  Hæld blandingen i tærteformen. Bag ved 170 grader i ca 17 minutter. Tag tærten ud af ovnen og fordel honningkaramel på toppen. Bag videre i 7-8 minutter.  NØDDEHONNING-KARAMEL  Bland smør, honning, sukker og fløde i en gryde. Lad blandingen koge i 2 minutter. Tilsæt grofthakkede blandede nødder og tag gryden af varmen.  Afkøl kagen før den serveres. |