|  |  |
| --- | --- |
| **GULLASCHSUPPE**  400 g hakket oksekød  ca 25 g smør  1 dåse hakkede tomater  2 spsk paprika  1 tsk karry  1 stort løg  1 stor gulerod  2 bagekartofler  1 l vand  1 spsk kalvefound | Smelt smørret til det er gyldent og svits kødet heri. Rør rundt så kødet ikke klumper.  Alle grønsager rengøres, skrælles og skæres i terninger. Kom grønsagerne i retten. Lad det hele simre i nogle minutter. Tilsæt hakkede tomater med væde. Vand, karry og paprika og found. Lad det koge under låg ved svag varme i ca ½ time. Tag låget af og lad suppen koge lidt ind. Smag til med salt og peber. |

|  |  |
| --- | --- |
| **EKSOTISKE SVINEKOTELETTER I FAD**  4 svinekoteletter  1 tsk salt, peber  2 tsk karry  2 spsk olie  2 porrer  2 æbler  250 g markchampignon  4 skiver ananas  Evt lidt kalvefound  4 dl vand  1 dl piskefløde  50 g mandelflager  50 g kokosmel  2-3 dl ris, 4-6 dl vand | Koteletterne krydres, brunes i olie og lægges i et ovnfast fad. Porrerne skæres i skiver, æblerne i både, ananas i tern og champignonerne i kvarte. Vend det hurtigt på panden og kom det over koteletterne.  Kog panden af med vand, found og fløde. Fordel saucen over koteletterne og sæt fadet i ovnen ved 180 grader i ca 15 minutter.  Kokosmel og mandelflager ristes på en tør pande og drysses over koteletterne inden serveringen.  Server løse ris til. |
| **JORDBÆRSTANG MED KRANSEKAGE**  **Ca 6 stykker**  DEJ  100 g hvedemel  50 g smør  25 g sukker  1 æggeblomme  2 spsk fløde  KRANSEKAGE  125 g marcipan  1 æggehvide  1 spsk sukker  CREME  2 dl mælk  2 æggeblommer  50 g sukker  2 spsk maizenamel  1 spsk vaniljesukker  1 dl piskefløde  PYNT  250 g friske jordbær  25 g pistaciekerner | Smørret smuldres i melet og sukker blandes i. Æggeblommen røres sammen med fløden og dejen samles hermed. Dejen rulles ud 10X35 cm. Prik bunden med en gaffel. Forbag bunden ved 180 grader i ca 10 minutter.  Ælt marcipanen med æggehvider og sukker med en elpisker 2-3 minutter eller med fingrene. Fyld kransekagemassen i en sprøjtepose og sprøjt langs kanterne på den forbagte bund. Bag ca 12 minutter til kansekagen er lysebrun. Lad bunden afkøle.  CREME  Bland mælk, vaniljesukker, æggeblommer og maizena i en gryde og bring det i kog. Rør i gryden hele tiden. Lad det koge lidt til cremen er tyk. Hæld den over i en skål så den kan blive kold. Pisk fløden til skum og vend den i den kolde creme.  Fordel cremen langs midten af kagen.  Skyl jordbærrene og skær dem i skiver og læg dem på cremen.  Drys med hakkede pistacienødder. |