|  |  |
| --- | --- |
| **GULLASCHSUPPE**400 g hakket oksekødca 25 g smør1 dåse hakkede tomater2 spsk paprika1 tsk karry1 stort løg1 stor gulerod2 bagekartofler1 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 svinekoteletter1 tsk salt, peber2 tsk karry2 spsk olie2 porrer2 æbler250 g markchampignon4 skiver ananasEvt lidt kalvefound4 dl vand1 dl piskefløde50 g mandelflager50 g kokosmel2-3 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**DEJ100 g hvedemel50 g smør25 g sukker1 æggeblomme2 spsk flødeKRANSEKAGE125 g marcipan1 æggehvide1 spsk sukkerCREME2 dl mælk2 æggeblommer50 g sukker2 spsk maizenamel1 spsk vaniljesukker1 dl piskeflødePYNT250 g friske jordbær25 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. CREMEBland 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. |