|  |  |
| --- | --- |
| **PANDEKAGER MED SKINKE**  6 personer  PANDEKAGER  200 g hvedemel  2 æg  ½ tsk salt  4 dl mælk  50 g smør  FYLD  skinkeskiver  200 g flødeost  fløde | Pandekager:  Pisk æg og mel sammen. Pisk salt og æg i dejen, smelt smørret på panden og hæld det i dejen. Lad dejen hvile 10 minutter. Bag tynde pandekager, på en stor pande.  Dæk pandekagerne med skinkeskiver knap ud til kanten. Rør flødeosten med lidt fløde så den bliver lidt blødere. Fordel flødeosten over skinken, og rul pandekagerne stramt sammen. Skær rullen i 3-4 cm tykke skiver og stil dem med skærefladen opad i et fad. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader 12-15 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FORLOREN DYRESTEG**  600 g hakket oksekød  1 løg  50 g rasp  1 æg  1,5 dl fløde 9%  3 enebær  salt og peber  1 pakke bacon  2 dl vand + kalvefound  SAUCE  1 dl piskefløde  meljævning  1 spsk ribsgele  salt  waldorfsalat  gulerødder. Kartofler  Tranebær | Tænd ovnen på 225 grader.  Riv det pillede løg og bland det i det hakkede kød sammen med rasp, æg og fløde, knuste enebær og salt og peber. Rør farsen sammen og form den til et aflangt brød, der lægges i et smurt ovnfast fad. Fordel baconskiverne over kødet. Sæt kødet i den varme ovn i 5 minutter. Dæmp varmen til 180 grader og hæld vand + found ved. Lad kødet stege 45 minutter og dryp kødet 2-3 gange med stegeskyen. Tag stegen ud af ovnen og lad den stå 10 minutter tildækket.  Skær gulerødderne i skiver på skrå og kog dem i smør med lid vand og salt ca 5 minutter. Kog kartoflerne.  Hæld stegeskyen gennem en sigte ned i en gryde. Tilsæt evt 1½ dl vand, hvis der skal være mere sauce. Saucen jævnes med meljævning (mel og vand rystes sammen). Tilsæt piskefløde og lad saucen koge godt igennem. Smag til med ribsgele og salt. Server waldorfsalat til.  Kog de tørrede tranebær ca 10 min i vand der lige dækker. Server til. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WALDORFSALAT**  2 æbler i tern  2 stilke bladselleri i skiver  vindruer  40 g hakkede valnødder  1 dl piskefløde  ½ dl mayonnaise | | | Æblerne skæres i tern. Bladsellerien i tynde skiver. Druerne halveres og stenene fjernes.  Fløden piskes til flødeskum, som blandes med mayonnaise. Æbler, bladselleri og de fleste af æblerne blandes og det vendes i mayonnaise-blandingen. Pynt med hakkede valnødder og halve druer. | |
| **MANDELBUND MED ABRIKOSCREME**  6 personer  MANDELBUND  125 dl sukker  125 g mandler  3½ æggehvider  ABRIKOSCREME  50 g tørrede abrikoser  1 dl koldt vand  ½ dl appelsinjuice  1 spsk sukker  3 dk piskefløde  1½ spsk flormelis  1 tsk vaniljesukker  1½ spsk appelsinjuice  25 g chokolade | BUND:  Pisk æggehvider og sukker meget stift. Smut mandlerne og mal dem fint. Sæt ringen fra en springform på bagepapir og hæld marengsmassen heri. Bag mandelbunden ca 35 minutter ved 175 grader.  Skær abrikoserne i mindre stykker og sæt dem blød i koldt vand ca 1 døgn. Hæld dem til afdrypning i en sigte. Kom abrikoser, appelsin-juice og sukker i en gryde. Bring det i kog. Kog ved svag varme under låg i ca 4 minutter. Tag gryden fra varmen og rør abrikoserne til mos evt med en blænder. Lad mosen blive kold.  Pisk fløden næsten stiv. Tilsæt flormelis, vaniljesukker og appelsinjuice. Vend forsigtig den kolde mos i. Fordel abrikosmassen på den kolde bund. Pynt med striber af smeltet chokolade. Stil kagen i køleskab mindst ½ time. | |