|  |  |
| --- | --- |
| **PANDEKAGER MED SKINKE**6 personerPANDEKAGER200 g hvedemel2 æg½ tsk salt4 dl mælk50 g smørFYLDskinkeskiver200 g flødeostfløde | 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 oksekød1 løg50 g rasp1 æg1,5 dl fløde 9%3 enebærsalt og peber 1 pakke bacon2 dl vand + kalvefoundSAUCE1 dl piskeflødemeljævning1 spsk ribsgelesaltwaldorfsalat gulerødder. KartoflerTranebær | 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 tern2 stilke bladselleri i skiver vindruer40 g hakkede valnødder1 dl piskefløde½ 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 personerMANDELBUND125 dl sukker125 g mandler3½ æggehviderABRIKOSCREME50 g tørrede abrikoser1 dl koldt vand½ dl appelsinjuice1 spsk sukker3 dk piskefløde1½ spsk flormelis1 tsk vaniljesukker1½ spsk appelsinjuice25 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.  |