|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEPANDEKAGER**6 - 8 personerPANDEKAGER CA 10 STK125 g mel6 æg½ dl olie5 dl mælkSaltFYLD200 g Flødeost½ dl piskefløde400 frossen helbladet spinat300 g røget laksRevet ostSalt, peber, muskatnød | PANDEKAGERPisk æg, mel og olie sammentilsæt mælk og salt og pisk godt igen. Bag tynde pandekager i lidt olie på en lille pande. FYLDSmøreosten røres med piskefløde. Optø spinaten og knug den fri for væde. Tilsæt spinaten og smag til med salt, peber og reven muskatnød. Smør blandingen på pandekagerne, og læg laksen på og rul sammen. Læg dem i et smurt fad. Drys med reven ost. Læg pandekagerne med lidt afstand imellem. Varmes i ovnen ved 200 grader ca 15 minutter eller til osten er gylden.  |
| **KYLLINGEFILET MED PEBERSAUCE**3-4 kyllingebryst½ dl grahamsmelSaltOlie + smør1 løg2 spsk Syltede peberkorn (madagaskar)8 dl vand + kyllingefound2 tsk maizena250 g champignoner1 tomat6-12 kartofler 6 dl kogende vand½ dl smeltet smørBroccoli  | Del brysterne i 2 fileter og bank dem tyndere med hånden. Vend dem i grahamsmel som er blandet med salt. Varm olie og smør godt og brun fileterne på begge sider ved god varme tag dem over på et fad. Pil løget og skær det i tynde halve skiver. Vask panden af. Rist dem på panden i lidt olie. Tilsæt knuste peberkorn og hæld vand + found ved og lad det hele koge 2-3 minutter. Rør maizena ud i koldt vand, og jævn saucen. Lad det koge sagte. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Rist dem på en pande eller i en gryde. Læg schnitzlerne ned i panden og lad det koge i 5 minutter. KARTOFLER: Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Skyl dem i koldt vand inden de overhældet med kogende vand. Lad dem stå i 2-3 minutter. Hæld vandet fra og læg kartoflerne taglagt på en bageplade med bagepapir og pensl med smør. Sæt dem i ovnen ved 275 grader på næst øverste rille til de er møre. Drys med salt og server dem til schnitzlerne. Ved serveringen tages schnitzlerne op af saucen og anret på et fad og garner med kartofler, champignon, let kogt broccoli og tomatstrimler. Læg lidt af saucen over kødet og server resten til.  |
| **SHERRY FROMAGE**6 personer6 blade husblas4 æggeblommer1 dl sukker30 g hakkede valnødder75 g mørk chokolade½ dl sherry6 dl piskefløde6 spsk sherry | Udblød husblassen i koldt vand. Rør æggeblommer og sukker meget godt. Hak 50 g af chokoladen og valnødderne og rør det i de piskede æggeblommer. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i sherry og rør den i æggemassen. Vend flødeskum i. Lad fromagen stivne i køleskabet. Anret fromagen i portioner ved at forme den med en ske der er dyppet i kogende vand. Fromagen skal være så stiv at den kan holde formen. Pynt med høvlet chokolade og en valnød. Hæld en spsk sherry over lige inden serveringen.  |