|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLINGESALAT**  **ca 6 personer**  6 kyllingebrystfileter  50 g mandler  50 g bacon  ½ agurk  2 stilke bladselleri  1 dåse ananas lille  Små tomater  1/4 salathoved  DRESSING  150 g mayonnaise  1½ dl cremefraiche  2-3 tsk karry, salt, ravigotte | Steg kyllingestykkerne I lidt brunet smør 3-4 minutter Smut mandlerne og hak dem groft og rist dem på en tør pande. Skær baconen i mindre stykker og rist den på en pande. Skyl bladsellerien og skær den i tynde skiver. Hæld væden fra en dåse ananas og lad dem dryppe af og skær dem i mindre stykker. Flæk agurken og skrab kernerne ud med en teske. Skær den i tynde både.  Rør dressingen sammen og smag til.  Snit salaten fint og læg den på fadet. Skær kyllingestykkerne i må stykker og læg dem på salaten. Læg lidt dressing over kødet, det behøver ikke at dække helt. Pynt med agurk, fintsnittet bladselleri, ananas og små tomater og den ristede bacon og mandler. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FYLDT SKINKESNITZEL**  600 g skinkeschnitzel  2 spsk dijonsennep  4 skiver emmentaler  Basilikum (frisk)  Salt, peber  Smør  TILBEHØR  300 g gulerødder  300 g porre  300 g bønner  750 g små nemme kartofler  CHAMPIGNONSAUCE  250 g champignoner  2 spsk smør  1 dl hvidvin  3 dl piskefløde  1 dl vand + 1 tsk hønsefound  1 spsk dijonsennep  1 tsk estragon  Salt, peber lidt sukker | Bank schnitzlerne 1 cm tynde mellem 2 stk pergamentpapir. Smør dem med sennep på den ene side og læg ost og basilikum på. Fold kødet om fyldet og luk med kødpinde. Krydr med salt og peber.  Brun kødet i smør 1 minut på hver side ved stærk varme. Steg videre ved middelvarme ca 4 på hver side.  TILBEHØR  Skær gulerødder og porre i skiver og steg dem i smør ved svag varme.  Vask kartoflerne, krydr med salt og bag dem ved 200 grader i ca 30 minutter  CHAMPIGNONSAUCE  Rens champignonerne og skær dem i tynde skiver. Sauter dem i smør uden de brunes. Tilsæt vin, fløde, vand og found. Giv det et opkog. Smag til med sennep og estragon.  Lad saucen simre over kraftig varme, rør ofte i den og lad den få en kraftig konsistens. Smag til med salt og peber og evt lidt sukker.  Server saucen til kød, grønsager og kartofler. |
| **TIRAMISU**  16 lady fingers (kiks)  2 dl amaretto  2 dl stærk kaffe  3 æggeblommer  2 spsk sukker  250 g mascarpone  ¼ l piskefløde  Kakao | Pisk æggeblommerne tykt med sukkeret og rør mascarponen i. Pisk fløden og vend den i cremen. Bland cognac og kaffe og vend kiksene heri. Læg dem lagvis med cremen i en beholder. Kan med fordel laves dagen før. Opbevar den i køleskab. Sigt kakao over desserten lige inden serveringen. |