|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLINGESALAT****ca 6 personer**6 kyllingebrystfileter50 g mandler50 g bacon½ agurk2 stilke bladselleri1 dåse ananas lilleSmå tomater1/4 salathovedDRESSING150 g mayonnaise1½ dl cremefraiche2-3 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 skinkeschnitzel2 spsk dijonsennep4 skiver emmentalerBasilikum (frisk)Salt, peberSmørTILBEHØR300 g gulerødder 300 g porre300 g bønner750 g små nemme kartoflerCHAMPIGNONSAUCE250 g champignoner2 spsk smør1 dl hvidvin3 dl piskefløde1 dl vand + 1 tsk hønsefound1 spsk dijonsennep1 tsk estragonSalt, 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. TILBEHØRSkær 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 minutterCHAMPIGNONSAUCERens 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 amaretto2 dl stærk kaffe3 æggeblommer2 spsk sukker250 g mascarpone¼ l piskeflødeKakao | 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.  |