|  |  |
| --- | --- |
| **SALAT MED TUN**  4-6 personer  4 tomater  1 stk. agurk  2 hårdkogte æg  1 grøn peberfrugt  Salat  1 dåse tun i olie  12 sorte oliven  MARINADE  1 olie  2 spsk Balsamico eddike  Salt, purløg - Flute | Skyl tomaterne og skær dem i både. Skyl agurken og skær den i både. Skær peberfrugten i strimler eller tern. Del de hårdkogte æg i 4. skyl salaten og del den i mindre stykker.  Rør marinaden sammen af olie og eddike. Smag til med salt og purløg.  Salaten lægges på et fad og det øvrige fordeles over. Hæld marinaden over.  Server flute til. |
| **FOLIESTEGT HAMBURGERRYG**  6 personer  1 kg hamburgerryg  1 spsk smør  2-3 tsk rosmarin  2 tsk timian  TILBEHØR  Madeirasauce  3-4 dl vand + found  ½ dl madeira  1 spsk tomatpure  1 spsk smør, 1 spsk mel  MAJSSALAT  ½ salathoved  200 g majs,  1kop kolde løse ris  ½ tsk karry, 1 spsk fløde  1 dl mayonnaise, tomatkechup, vineddike  kartofler broccoli | Skindet trækkes af hamburgerryggen. Hvis der er meget synligt fedt skæres det fra. Smør et tyndt lag smør over kødet. Hamburgerryggen lægges på et stort stykke folie. Krydderierne knuses let og drysses over kødet som lægges i et ovnfast fad. Pak folien omkring kødet og sæt det i ovnen ved 200 grader i ca 30 - 45 minutter. Hæld lidt vand i bunden af bradepanden.  MADEIRASAUCE  3-4 dl vand + kalvefound hældes i en gryde og jævnes med meljævning til en tynd sauce. Smag til med madeira, tomatpuré og salt. Saucen skal være lys. Tilsæt evt stegesky fra folien.  MAJSSALAT:  Salaten snittes meget fint og blandes med majs og kolde kogte ris. Bland karry, fløde, mayonnaise og smag til med ketchup og vineddike. Hæld dressingen over salaten.  Ved serveringen skæres kødet i tynde skiver. Serveres med letkogt broccoli, kartofler og majssalaten.  Skær kartoflerne i både og krydr med salt paprika og timian. Hæld et par spsk olie over kartoflerne. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KRINGLE**  100 g smør  1½ dl mælk  25 g gær  1½ spsk sukker  1 tsk kardemomme  salt  1 æg  300 g mel  FYLD:  50 g marcipan  75 g smør  50 g sukker  1 spsk vaniljesukker  Sukat og rosiner  DRYS  Sammenpisket æg  mandelflager | Smelt smørret og tilsæt mælken. Rør gæren ud i den lunkne væske. Tilsæt salt og sukker. Rør ægget i. Rør melet i lidt efter lidt. Lad dejen hæve ca. 40 min.  Rør smør, sukker og vaniljesukker. Rul dejen ud så den bliver lang og smal. Fordel remoncen langs midten og riv marcipanen over og drys med sukat og rosiner. Fold kanterne op om fyldet. Form den til en kringle og pensl med æg og drys med mandelflager.  Lad den hæve 20-30 min. Bages ved 200 grader i ca. 15 min. |