|  |  |
| --- | --- |
| **PÆRESALAT MED PARMASKINKE**4 personer8 skiver parmaskinke1 salathovedBrøndkarse3-4 modne pærer2 spsk majsolie2 spsk citronsaftLidt salt og peber25 g hasselnødderTilbehør: flute | Bland skyllede salatblade, brøndkarse og pærer skåret i tynde både (uden kernehus) Rør olie, citronsaft og lidt salt og peber sammen. Bland det i salaten. Anret salaten med skinke og groft hallede nødder. Server brød til.  |
| **ITALIENSK BRØD**50 g gær3½ dl lunken vand100 g durum mel 1½ dl400 pizzamel 5½ dl1 spsk olie1 tsk salt | Gæren udrøres i lunken vand. Tilsæt olie og salt. Rør melet i lidt efter lidt. Det er ikke sikkert at alt melet skal bruges.Ælt dejen godt på bordet. Dejen skal være lidt lind. Dejen formes til et langt brød, der trykkes lidt fladt. Deles i portionsstykker med en kniv. Drys lidt mel over brødet. Lad brødet hæve på pladen ca 30 minutter. Bages ca 30 minutter ved 200 grader. |
| **PORTVINS-KYLLING**4 hele kyllingelårSalt og peber50 g smør1 stort løghakket100 g champignonerSalt2 spsk hvedemel1 glas hvid portvin1 dl piskeflødeCa 1 dl vandEvt kulørPersilleKartofler, broccoli | Skær kyllingen ud i 4 stykker og gnid dem med salt og peber. Brun kødet i smør i en gryde. Tag kødet op i et ovnfast fad. Brun hakket løg og champignon i det sammen smør. Krydr med salt og drys med mel og lad det opsuge smørret. Rør i gryden. Tilsæt portvinen og bring blandingen i kog under omrøring. Tilsæt fløden. Sæt retten i ovnen ved 150 grader og lad det stege i en time. Tag kyllingestykkerne op på et fad og smag sovsen til kan evt jævnes lidt. Tilsæt evt mere vand eller fløde. Hæld lidt af sovsen over kyllingestykkerne inden serveringen og drys med lidt hakket persille. Kom broccolien i kogende vand. Når vandet atter koger tages broccolien op af vandet. Server kartofler til.  |
| **BLOMMETRIFLI MED MASCAPONE**4-6 personer500 g blommer2 dl portvin2 spsk sukkerCREME250 g mascarpone 1 spsk vaniljesukkerReven skal af 1 citron2½ dl piskeflødeLidt citronsaft3 spsk flormelis160 g makronerCa 1 dl portvinPYNT Flødeskum | Udsten blommerne skær dem i små stykker ca 1x1 cm. Kom blommer, portvin og sukker i en gryde. Lad det koge i ca 6 minutter eller til blommerne er møre. Lad blommerne stå i lagen gerne til dagen efter. CREMEVend mascarpone sammen med vaniljesukker, reven citronskal, lidt citronsaft og flødeskum (gem lidt til pynt.) Knus Makronerne let og læ dem i bunden af en skål eller portionsglas. Dryp portvin over. Læg halvdelen af blommerne over makronerne og dæk med mascarpone cremen. Gentag og slut af med frugt og lidt flødeskum.  |