|  |  |
| --- | --- |
| **PÆRESALAT MED PARMASKINKE**  4 personer  8 skiver parmaskinke  1 salathoved  Brøndkarse  3-4 modne pærer  2 spsk majsolie  2 spsk citronsaft  Lidt salt og peber  25 g hasselnødder  Tilbehør: 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 gær  3½ dl lunken vand  100 g durum mel 1½ dl  400 pizzamel 5½ dl  1 spsk olie  1 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 kyllingelår  Salt og peber  50 g smør  1 stort løghakket  100 g champignoner  Salt  2 spsk hvedemel  1 glas hvid portvin  1 dl piskefløde  Ca 1 dl vand  Evt kulør  Persille  Kartofler, 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 personer  500 g blommer  2 dl portvin  2 spsk sukker  CREME  250 g mascarpone  1 spsk vaniljesukker  Reven skal af 1 citron  2½ dl piskefløde  Lidt citronsaft  3 spsk flormelis  160 g makroner  Ca 1 dl portvin  PYNT  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.  CREME  Vend 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. |