|  |  |
| --- | --- |
| **PIKANTE PATÉ TOPPE**ca 12 stk100 g leverpostej20 små saltkiks1-2 spsk piskefløde1 spsk portvinherbes de provencegrøn peberPYNTlidt salat, små tomater**MINISNEGLE****Ca 20 stk**1 formfranskbrødkryddersmørreven peberrodtynde skiver roastbeefPYNT: Små tomater, bredbladet persille | Rør leverpostejen lind med fløde og portvin. Smag til med krydderier. Anret blandingen på små kiks med en sprøjtepose. Pynt med 1/4 kiks og lidt tomat. Anret på lidt salat. Fjern skorpen på den ene langside. Skær brødet i ikke for tykke skiver på den lange led. Skær kanterne af. Smør smør på brødet. Læg roastbeef og peberrod på brødet og rul det stramt sammen fra den korte side. Pak rullerne ind i fugtigt pergamentpapir. Stil dem køligt. Inden de serveres skæres de i skiver og pyntes med tomatfileter og et persilleblad. |
| **KYLLINGEGRYDE**4 kyllingelårsalt, peber10 mellemstore kartofler12 cocktailpølser100 g bacon250 g champignon1 dåse hele tomater (små)basilikum, persillemaizenamel | Rens lårene og del dem i ledet. drys med salt og mexikansk krydderi. Steg kyllingestykkerne i ovnen ved 200 grader ca 45 minutter. Kartoflerne skrælles og skæres i både. Læg dem i et ovnfast fad og drys olie, salt og oregano. Sæt kartoflerne i ovnen, gerne med intervalgrill. Ovnen indstilles på 200 grader. Kartoflerne skal have 30-45 minutter. Vend i dem et par gange. Sæt kartoflerne øverst i ovnen og kyllingestykkerne underst. Skær baconen i halve og steg dem sprøde på en pande. Steg pølserne i fedtet bag efter. Champignonerne renses og skæres i kvarte og ristes i lidt smør. Væden fra tomaterne hældes i en gryde sammen med væden fra kyllingerne. Varm sovsen og jævn ganske let med maizena udrørt i koldt vand. Sovsen skal ikke være tyk. Smag til med salt og lidt basilikum. Anret det hele på et fad i grupper. Lidt hakket persille drysses over tomaterne. |
| **LIMEDESSERT MED FRUGT**6 personer2 æggeblommer50 g flormelis1 spsk vaniljesukker6 blade husblas2 limefrugter½ l piskeflødeFRUGT: Eksotiske frugter  | Sæt husblassen i blød i rigeligt koldt vand. Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljesukker godt, Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i limesaften. Hæld den i æggemassen. Vend flødeskummet i. Kom blandingen i en randform eller portionsforme. Lad det stivne i køleskabet. Pynt med de delte frugter. Server Chokoladestænger til.  |
| **CHOKOLADESTÆNGER**Ca 80 stk300 g mel300 g sukker2 spsk kakao2 tsk vaniljesukker3 tsk bagepulver200 g smør1-2 ægDRYS50 g mandler | Bland mel, sukker, kakao, bagepulver og vaniljesukker sammen. Smuldr smørret i melblandingen og ælt 1½ æg i. Æld dejen hurtigt sammen. Del dejen i 3 og hver af dem i 3 stykker. Tril dem til stænger og tryk dem lidt flade. Pensl med sammenpisket æg og drys med hakkede mandler. Bages 10 – 15 minutter ved 200 grader. Skær straks kagerne ud i stykker på skrå.Opbevares i kagedåse.  |