|  |  |
| --- | --- |
| **REJE-MELONSALAT**6 personer500 g rejer1 honningmelon2 avokado½ agurkSalatbladeFluteDRESSING3 spsk citronsaft1 tsk salt, peber1 dl olieGrofthakket dildTomatfileter.  | Rejerne optøes. Melonen befries for skal og kerner og kugles ud med et parisienne jern. Avocadoen deles og befries for skal og sten og skæres i tynde skiver. Agurken flækkes og kernerne skrabes ud og den skæres i tynde både. Bland rejer, melon, avocado og agurk. Rør dressingen sammen og hæld den over rejeblandingen. Server salaten på strimlede salatblade. Pynt med tomatfileter.  |
| **NØDDEFARSERET KYLLINGEFILET**600 g kyllingefilet100 g hasselnødder150 g gorgonzolaSalt, peber, smørPANERINGHvedemelÆgRaspSAUCE35 g hasselnødder2,5 dl piskeflødeSalt, peber | Kyllingefileterne flækkes uden at skæres helt igennem. Bank dem let. Nødderne hakkes fint og blandes med gorgonzola, ¼ tages fra og gemmens til saucen. Gorgonzolafyldet lægges på den ene halvdel af kødet og den anden halvdel foldes over. Kyllingestykkerne vendes først i mel, derefter i sammenpisket æg og så i rasp. Steges i rigeligt smør i 6-8 minutter på hver side. SAUCENResten af fyldet lægges på panden sammen med de ekstra nødder, smeltes og brunes let inden fløden tilsættes. Smag til med salt og peber. Server med rosenkål og røsti.  |
| **ROSENKÅL MED BACON**200 g rosenkål50 g bacon I strimlerkrydderurter | Rist baconen gylden og hæld fedtet fra. Skær rosenkålen i tynde skiver. Blanchér rosenkålen i saltet vand (læg den i kogende vand, når vandet atter koger tages rosenkålen op.)Bland rosenkål, bacon og hakkede krydderurter. |
| **RØSTI**10-12 stk750 g kartofler1 løgsalt, peberolie | Skræl kartoflerne og riv dem på dem grove side af et råkostjern. Tør de revne kartofler godt i et klæde. Pil og hak løget fint og bland det med kartoflerne. Krydr med salt og peber. Form kartoflerne til flade kager og steg dem på en varm pande i olie. Steg dem på begge sider ca 15 minutter i alt. |
| **PÆRETRIFLI MED TYTTEBÆR**4 pærer75 g sukker 1 spsk vaniljesukker1 spsk citronsaft2-3 spsk vand8-12 markroner2 spsk tyttebærsyltetøj+ rom1½ dl piskeflødeFrysetørrede hindbær | Skræl pærerne og skær dem i både. Damp dem med sukker, vaniljesukker, citronsaft og vand ca 5 minutter. Hæld dem i en skål og lad dem afkøle. Fordel groft knuste markroner i 4 glas. Del evt pærerne i mindre stykker. Læg pærekompot over og derefter 1 spsk tyttebærsyltetøj smagt til med rom. Pynt med flødeskum og frysetørrede hindbær.  |

