**Forlorent kyllingelår**

12 kyllingelår 8 mellemstore

2-3 spsk. paprika

200gr. Mel

3 hvidløg

3-4 æg

Friture olie

Rasp

Salt og pepper

Kyllingelår og kartofler koges til de er møre Ca. 30 minutter, i hver deres gryde.

Mos herefter kartoflerne og pil kyllingelårene, og hank kødet medium fint.

Husk at gemme benene.

Bland kartofler og hakket kyllingekød sammen med paprikaen, mel, salt og pepper, og riv hvidløg heri.

Form massen hårdt om kyllingebenene.

Pisk æggene sammen og vend kyllingelårene 2 gange i æg og rasp

Varm fritureolien op til 170°, og steg dine forlorne kyllingelår til de er gyldne Ca. 7 minutter

**Gyros kylling i wrap**

Start med at lave pommes frites.

Lav derefter Tzatziki,

1 kg. Kyllingefilet el. bryst

Gyros krydderi

Smør

2 agurk

6 tomater

2 store rødløg

1 salathoved

Kyllingen skæres i strimler og puttes i en skål.

Tilsæt gyros krydderi og olie.

Lad det gerne marinere natten over.

Steg kyllingen ved moderat varme på en pande med lidt smør,

De må ikke "oversteges ".

Hold dem varme i ovnen.

Varm brødene i ovnen

Gyros wrappene er bedst hvis de bliver lavet lige før de skal spises.

Læg 1-2 salatblade på brødet, kom kylling, pommes frites, agurk, tomat, løg og tzatziki ovenpå.

Vip underdelen af brødet op og rul siderne hen over.

Løgene, tomaterne og agurken skal være skive skårne

**Pommes frites i ovn**

6 store bagekartofler

0,5 deciliter olivenolie

3 tsk. salt

Timian

Lidt timian kan undværes hvis du vil lave ovnstegte pommes frites helt klassisk

Skær siderne af bagekartoflerne (der må gerne sidde lidt skræl tilbage i de runde hjørner), og skær kartoflerne i stænger på langs. Læg stængerne i en skål eller gryde med iskoldt vand, og lad dem stå der i et par timer. Har du mindre tid er det også ok, men helst i mindst 30 minutter. Du kan eventuelt tilsætte lidt almindelig eddike til vandet. Eddiken gør, at kartoflerne ikke koger ud, og derfor bliver dine fritter ikke så let smattede.

Læg så kartoffelstængerne op på et rent viskestykke, og tør dem godt. Der må ikke være vand tilbage! Så er du klar til at lave lækre pommes frites i ovn.

Kom stængerne i en skål, og bland med olivenolie og groft salt. Kom også gerne lidt timian ved. Vend dem rundt med fingrene, så alle ingredienserne bliver blandt godt sammen og smagen fordeles.

Læg så kartoffelstængerne på en bageplade beklædt med bagepapir - de må ikke røre hinanden, for så bliver de ikke sprøde! Så spred dem godt ud.

Bag dine fritter ved 200° varmluft midt i ovnen i cirka 35-45 minutter, og server straks. Ovnen skal være gennemvarm når pladen med fritterne sættes ind. Nogle ovne varmer hårdere, så hold med dem. Måske fritterne ud lidt før. Du kan evt. vende fritterne undervejs.

**Tzatziki**

5 dl græsk yoghurt 10 %

2 agurk

3 fed hvidløg

2 spsk. olivenolie

flagesalt

sort peber, friskkværnet

Halver agurkerne på langs, og skrab kernerne ud med en ske.

Riv agurkerne groft, vend dem med salt og lad dem trække i 5-10 minutter, hvorefter de dryppes af gennem en sigte, og al væde trykkes og vrides godt fra.

Rør agurken ud i yoghurt og smag til med hvidløg, salt, peber og olivenolie.

**Nem æblekage med kanel**

**Æblekage**

2 æg

200g sukker

100g smør

2009 hvedemel

1 tsk. bagepulver

1 spsk. vaniljesukker

1 æble

1 spsk. smør til formen

**Topping**

2 æbler

1 spsk. stødt kanel

2 spsk. sukker

Til servering

1 spsk. flormelis

0,5 liter vaniljeis eller cremefraiche

Tænd ovnen på 180°.

Pisk æg og sukker hvidt og skummende med en elpisker.

Smelt smørret, og rør det æggemassen.

Bland mel, bagepulver og vaniljesukker, og sigt det dejen.

Rør godt med en ske, til dejen er jævn og glat

Skræl æblet, skær det i små tern, og vend dem i dejen med en ske.

Smør springformen, og hæld dejen i formen.

Skær æblerne i tynde både og fordel dem i et tæt mønster oven på dejen.

Bland kanel og sukker og drys det over kagen i et jævnt lag.

Bag kagen i ovnen i ca. 35 minutter - tjek med en strikkepind el.lign., at den er gennembagt.

Server gerne kagen, mens den endnu er lun.

Drys med sigtet flormelis lige før servering.

Byd vaniljeis, cremefraiche eller græsk yoghurt til.

UDSTYR

1 springform, 20 cm i diameter