|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDREDE FILLORULLER**  400 g hakket kylling  1 tsk salt  1 tsk spidskommen  ½ tsk stødt ingefær  ½ tsk gurkemeje  ½ tsk peber  1 æg  1 løg  25 g smør  4 ark fillodej  **KRYDRET TOMATSOVS**  1 løg  1 spsk olie  10 g frisk ingefær  1 tsk spidskommen  ½ tsk paprika  1/4 tsk kanel  1 knsp cayennepeber  1-2 spsk hvid balsamico  1 dåse hakkede tomater  1-2 spsk rørsukker  salt og peber | Rør kødet sammen med salt, krydderier, æg og hakket løg. Smelt smørret. Rul dejen ud og del hver plade i 4 baner. Ca 15x30 cm. Lad dem ligge under et vådt viskestykke og tag kun 1 bane frem ad gangen. Pensl dejen med smør og læg en skefuld dej på den ene ende. Rul dejen omkring fyldet en gang, fold enderne over fyldet og rul dejen sammen. Fortsæt med resten af dejen.  Sæt rullerne på bagepapir og pensl dem med smør. Bages ved 220 grader i 15 minutter.  Server med krydret tomatsovs  Sauter finthakket løg i olie (skal ikke tage farve). Tilsæt krydderier og tomater og balsamico eddike. Lad sovsen simre 20-30 minutter og smag til med sukker, salt og peber.  Blend sovsen så den er jævn |

|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDRET FARSBRØD**  1 fint hakket løg  2 spsk olie  250 g hakket oksekød  500 hakket kalv og flæsk  50 g rasp  1 æg  1 dl mælk  2 tsk dijonsennep  2 tsk Worcestershiresauce  ¼ tsk chilisauce  1 bundt persille  1 pakke bacon  salt, peber | Sauter finthakket løg i olie (skal ikke tage farve). Lad dem afkøle. Ælt kødet med salt, peber, rasp og æg og mælk. Tilsæt løg, sennep, worcestershiresauce, chilisauce og den hakkede persille. Form det til et farsbrød og læg det i en lille bradepande. Dæk med bacon og skub det ind under farsen.  Hæld lidt vand i bradepanden. Sæt farsbrødet i ovnen 1 time ved 180 grader.  Si væsken fra bradepanden, og jævn det til sauce. Smag til. Tilsæt evt. mere vand og hvis nødvendigt 1 spsk kalvefound. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RØDBEDE-SELLERI-ÆBLESALAT**  200 g rødbeder  200 g selleri  2 æbler  3 spsk citronsaft  1-2 spsk sukker  50 g mayonnaise  1 dl piskefløde  Dild eller karse | Citronsaft og sukker blandes i en skål. Rødbeder, selleri og æbler skrælles og rives ned i skålen med citronsaft. Salaten blandes med en gaffel og stilles koldt. Lige inden serveringen blandes mayonnaise og flødeskum og salaten røres forsigtig i.  Pyntes med dild eller karse. | |
| **KARTOFFELMEDALJER**  6-8 personer  1 kg bagekartofler  ½ knoldselleri  ¼ pastinak  Salt, peber  1 spsk olivenolie  25 g parmesan | Kartoflerne skælles og enderne skæres af. Selleri og pastinak skrælles og koges til mos sammen med kartoffelenderne. Smag til med salt og peber. Midterstykkerne af kartoflerne skæres i papirtynde skiver. De lægges taglagt i 8 cirkler krydr med salt og peber. Læg et lag mos på kartoffelskiverne, derpå kartofler og så mos. Pensl det øverste lag med olie. Bages ved 200 grader i ca 40 minutter. Drys de varme kartofler med ost. |
| **VANDBAKKELSER MED APPERLSIN**  14-16 stk  3 dl vand  150 g smør  3 dl mel  Ca 5 små æg  FYLD  4 æggeblommer  4 spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  Ca 1 spsk appelsinkoncentrat  4 blade husblas  ½ l piskefløde  GLASUR  Flormelis, appersinsaft  Revet appelsinskal | Giv vand og smør et opkog. Tag gryden fra varmen og kom melet i. Sæt blandingen tilbage på den varme plade og rør til det slipper gryde og ske. Tag gryden af varmen og lad det afkøle lidt. Pisk sammenpiskede æg i lidt efter lidt og pisk godt for hver gang. Pas på dejen ikke bliver for tynd, den skal kunne danne mønster. (det er ikke sikkert alt ægget skal bruges). Sæt dejen på bagepapir med 2 skeer eller med en sprøjtepose. Bages ved 200 grader i ca 25 min. **OBS** ovndøren må ikke åbnes de første 20 min.  FYLD: Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker tykt og skummende. Tilsæt appelsinkoncentrat. Pisk piskefløde til skum. Smelt husblassen i 2 spsk appelsinsaft og rør det i æggemassen. Vend flødeskum i.  Sprøjt cremen i de kolde kager gennem et lille hul i siden. Riv appelsinskallen og kog det et par minutter i lidt vand med sukker og hæld væden fra og lad appelsinskallerne tørre.  Rør flormelis og appelsinsaft sammen til glasur og pynt kagerne hermed og drys med appelsinskal. |