|  |  |
| --- | --- |
| **TUNSALAT**  **6 personer**  2 dåser tun i olie  2 hårdkogte æg  1-2 spsk hakket skalotteløg  1-2 spsk syltede agurker  1-2 spsk bladselleri  Lidt citronsaft  4-5 spsk mayonnaise  Sandwichbrød | Tunen brydes i mindre stykker med en gaffel. Hakket æg, løg, syltede agurker og bladselleri blandes i. Vend mayonnaisen i og smag til med salt, peber og citronsaft.  Skær brødet ud til hjerter og rist dem i smør på en pande.  Læg salaten på det ristede brød og pynt med citron. |
| **KYLLING MED DRUER**  6 personer  1½ Kylling  Salt, peber  SAUCE  6 dl vand + hønsefound  25 g smør  2 dl hvidvin  maizena  300 g grønne druer  25 g madagaskarpeber  TILBEHØR  6 store kartofler  3 spsk olie  3 spsk honning  1 bundt asparges  1 broccoli  1 blomkål | Skær kyllingerne i halve og drys med krydderier. Steg dem i ovnen ved 200 grader ca 50 minutter. Pluk kødet af de stegte kyllinger. Flæk druerne og fjern evt sten. Tilsæt knust madagaskarpeber.  Hæld væden fra kyllingerne i en gryde og tilsæt vand og hønsefound. Pisk smørret i i små klatter. Hvidvinen røres med maizena og hældes i gryden til en ikke for tyk sauce. Smag til med salt og hakket madagaskarpeber.  Læg det plukkede kyllingekød i saucen sammen med udstenede druer. Ved serveringen drysses med stykker af friske asparges. Server kartofler og letkogt broccoli og blomkål til.  Skræl kartoflerne og skær dem i både. Varm olien op og rist kartoflerne ved god varme i ca 15 minutter til de er møre. Tilsæt honning og rist igen til kartoflerne er smukt gyldne. Drys med lidt salt. |
| **BLOMMEKAGE**  6 personer  150 g smør  200 g sukker  2 æg  2 spsk mel  2 spsk rasp  130 g marcipan  130 g mandler  5 blommer  Flødeskum | Smør og sukker røres godt. Æggene tilsættes et ad gangen. Mel, rasp, revet marcipan og grofthakkede mandler vendes i. Dejen hældes i en smurt tærteform.  Blommerne halveres og udstenes og lægges ned i dejen med den buede side opad.  Bages ved 190 grader ca 35 minutter.  Serveres lun med flødeskum |