|  |  |
| --- | --- |
| **FYLDTE**  **MAJSPANDEKAGER**  DEJ:  2 spsk hvedemel  2 dl maizena  2 dl mælk  3 æg  25 g smør  FYLD:  25 g smør  4 finthakkede charlotteløg  500 g champignon i kvarte  2 røde peberfrugt i små tern  2 dl mild taco-sauce  1 lille dåse tomatpure  ½ tsk stødt sød chilli  ½ tsk paprika, salt  75 g revet mozarella | Bland mel og maizena og pisk mælken i lidt efter lidt. Pisk æggene i og lad dejen hvile ½ time i køleskabet. Pisk dejen op inden bagningen. Bag 6 pandekager i smør på en pande 21 cm i diameter.  Lad smørret gyldne på en pande og svits løg og champignon ved god varme, til blandingen er næsten tør. Tilsæt peberfrugt, taco-sauce chilli, paprika og salt. Lad blandingen koge under kraftig varme uden låg i ca 3 min. Smag fyldet til. Fordel fyld og mozzarella på pandekagerne. Rul dem sammen og læg dem med sammenføjningen nedad på en bageplade. Drys med mozzarella og gratiner i ovnen. Stryg pandekagerne med smeltet smør |
| **MANDELPANERET KYLLINGEBRYST**  2 kyllingebryst  50 g mandler  Smør | Kyllingebrysterne flækkes og vendes i mandler. Steges på panden i smør ca 3 minutter på hver side.  Server med broccolisalat og varm kartoffelsalat |
| **BROCCOLISALAT**  450 g broccoli  ½ l kogende vand  1 flaske flødefraiche  2 spsk finthakket rødløg  Ca 1 dl græskarkerner  Ca 2 dl rosiner  1 tsk rødvinseddike  ½ tsk citronsaft  1 tsk sukker  ¼ tsk salt  PYNT  150 g bacon | Skær broccolien i små buketter og stokken i tynde skiver. Hæld kogende vand over broccolistykkerne og lad dem trække i ca 15 minutter. Hæld broccolien til afdrypning i en sigte. Rist græskarkernerne på en varm pande i lidt olie. Bland flødefraich med finthakket løg, græskarkerne, rosiner, rødvinseddike, citronsaft og salt og sukker. Vend broccolistykkerne i og smag til. Anret i en skål og pynt med ristede, sprøde baconstykker. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KARTOFFELSALAT**  1 kg kartofler  1-2 løg  50 g smør  1½ dl vand  ½ dl eddike  sukker, salt og peber | Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kog kartoflerne ca 10 minutter. Pil løgene og skær dem midt over. Skær dem i tynde skiver. Kog dem klare med smør, vand og eddike (ca 5 minutter). Vend kartoffelskiverne i og kog dem igennem under forsigtig omrøring. Smag til med sukker, salt og peber.  Tilsæt fintsnittet purløg lige inden serveringen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CITROMOUSSE**  **8 personer**  BUND  2 æg  100 g sukker  50 g mandelmel  40 g smør  30 g kartoffelmel  30 g mel  TIL FORMEN  10 g smør  30 g mandelmel  FYLD  3 æg  180 g sukker  30 g kartoffelmel  4 citroner  3 blade husblas  2 dl piskefløde  PYNT  Flødeskum og citronmelisse | BUND  Pisk æg og sukker 10 minutter. Rør mandelmel (fint hakkede mandler) kartoffelmel og mel og smeltet smør i dejen.  Smør Bagepapir med smør og drys med mandelmel. Sæt en springform uden bund på bagepapiret. (ca 22 cm) fyld dejen i formen og bag bunden 25 minutter ved 180 grader. Lad bunden køle af.  Udblød husblassen i koldt vand.  Pisk æggeblommerne med sukker. Tilsæt kartoffelmel, citronsaft og reven citronskal. Bring blandingen i kog, rør hele tiden. Knug vandet af husblassen og smelt den i den varme v  creme. Pisk æggehviderne stive og vend dem i den varme creme. Lad blandingen blive lunken. Pisk fløden og vend den i den lunkne creme.  Tag bunden ud af formen og tag bagepapiret af. Læg kagen på et fad og sæt ringen omkring igen. Fordel cremen over kagen og sæt den i køleskab et par timer.  Inden serveringen fjernes ringen. Pynt med lidt flødeskum og citronmelisse |