|  |  |
| --- | --- |
| **FYLDTE****MAJSPANDEKAGER**DEJ:2 spsk hvedemel2 dl maizena2 dl mælk3 æg25 g smørFYLD:25 g smør4 finthakkede charlotteløg500 g champignon i kvarte2 røde peberfrugt i små tern2 dl mild taco-sauce1 lille dåse tomatpure½ tsk stødt sød chilli½ tsk paprika, salt75 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 kyllingebryst50 g mandlerSmør  | 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 broccoli½ l kogende vand1 flaske flødefraiche 2 spsk finthakket rødløgCa 1 dl græskarkernerCa 2 dl rosiner1 tsk rødvinseddike½ tsk citronsaft1 tsk sukker¼ tsk saltPYNT150 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 kartofler1-2 løg50 g smør1½ dl vand½ dl eddikesukker, 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**BUND2 æg 100 g sukker50 g mandelmel40 g smør30 g kartoffelmel30 g melTIL FORMEN10 g smør30 g mandelmelFYLD3 æg180 g sukker30 g kartoffelmel4 citroner3 blade husblas2 dl piskeflødePYNTFlødeskum og citronmelisse | BUNDPisk 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 vcreme. 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 |