Rødovre, 01.03.11

**REJE-SALAT**

6-8 Personer

200 g rejer

dl ris

100 g mayonnaise

1 dl creme fraiche

3 æg

100 g majs

salt og peber

purløg

Tø rejerne og lad dem dryppe godt af. Kog risen i 1 dl vand og lidt salt i 10 minutter og lad den stå i 10 minutter. Lad risen blive kold. Rør mayonnaise og creme fraiche sammen. Kog æggene hårdkogte og hak dem når de er kolde. Bland det hele og smag til med salt og peber.

Anret på et fad og pynt med rejer og klippet purløg.

Server kuvertbrød til.

**KUVERTBRØD MED OST**

25 stk.

dl olie

3 dl vand

35 g gær

100 g kvark

1 tsk. salt

100 g parmesanost

2 tsk. tørret oregano

650 g mel

PYNT

Sammen pisket æg

Rør gæren ud i lunken vand i en skål og tilsæt olie og kvark. Tilsæt salt. Melet røres i lidt efter lidt. Det er vigtigt at der ikke kommer for meget mel i ad gangen. Dejen bliver hård og usmidig og kan ikke tage alt melet. Ælt dejen godt Lad dejen hæve ca. 45 min. Dejen æltes igen og deles i ca. 25 stykker og formes til små flute eller horn eller andet. Brødene pensles med sammen pisket æg og bages ca. 10 min ved 200 gr.

.

**OVNSTEGT KYLLING**

1 kylling ca. 1,3 kg

salt, peber, paprika

SAUCE

stegesky + 2 dl vand

jævning (mel+ vand)

salt

dl piskefløde

lidt kulør

ca. 1 kg kartofler

salt, cayennepeber

Rens kyllingen. Gnid den indvendig med salt og peber. Drys med salt og paprika udvendig. Sæt kyllingen i ovnen ved 200 grader i ca. 1 time i et ovnfast fad der passer til kyllingen.

Skyl fadet med vand og hæld det i en gryde. Jævn sovsen og smag til.

Skær kartoflerne i både og drys med salt og cayennepeber. Bag kartoflerne i ovnen ca. 45 minutter.

Server broccoligratin til. Vend ud af formen.

Parter kyllingen i ca. 10 stykker.

**BROCCOLI-GRATIN**

700 g broccoli

1 dl hakket løg

2 spsk. smør

3 spsk. hvedemel

5 dl mælk

1 dl reven ost

salt, peber

dl reven parmesanost

dl rasp

Del broccolien i mindre stykker og kog dem i saltet vand i 5 minutter. Skyl dem straks med koldt vand. Svits løgene ca. 2 minutter i smør i en gryde. De skal ikke tage farve. Rør melet i og tilsæt fløde lidt ad gangen. Lad saucen koge 5 minutter. Rør i den. Bland den revne ost med saucen og smag til med osten og salt, peber. Hæld halvdelen af saucen i et smurt ovnfast fad. Fordel broccolien herover og dæk med resten af saucen. Bland parmesan og rasp og drys det over.

Gratiner retten ved 200 grader i ca. 20 minutter.

**APPELSINTÆRTE**

6 personer

125-150 g mel

100 g smør

50 g sukker

1 æggeblomme

FYLD

50 g smør

100 g sukker

3 æggeblommer

1 dl appelsinsaft

dl Grand Manier

4 blade husblas

2 dl piskefløde

PYNT

Appelsinskiver

Findel smørret i meler og bland sukkeret i. Ælt dejen hurtigt sammen med en æggeblomme. Lad dejen hvile koldt time.

Sæt husblassen i blød i koldt vand.

Rul tærtedejen og beklæd en smurt tærteform hermed.

Bag tærtebunden ved 175 grader i 20 minutter. Lad den afkøle

Kom smør, sukker og appelsinsaft i en gryde og bring det i kog. Hæld halvdelen i æggeblommerne mens der piskes. Hæld resten i pisk stadig. Tag gryden fra varmen og kom den udblødte husblas i (knug vandet af). Lad cremen blive næsten kold og vend derefter flødeskum og Grand Manier i. Læg cremen i tærten

Vask en appelsin og skær den i tynde skiver. Kog dem i sukkerlage.

Pynt tærten med appelsinskiver.