Rødovre, 04.01.11

|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED LAKS**8 personer1 pakke tarteletter2 små løg1-2 gulerødderdild3 æg1½ dl kaffeflødesalt, peber200 g røget laks | Løgene hakkes og gulerødderne skæres i små tern. Begge dele svitses i 1 spsk. olie til de er møre. Tarteletterne stilles på en plade og løg/gulerødder fordeles heri. Laksen skæres i små stykker og lægges i tarteletterne. Pisk fløde og æg sammen og fordel det i tarteletterne. Bages i 200 grader i ca. 25 minutter.  |
| **FYLDT KYLLINGEBRYST**600 g kyllingefileter140 g røget skinke8 skiver ost50 g spinatsalt, peberHvedemel1 spsk. smør1 spsk. olivenolie. SAUCE1 dl hvidvin1 dl vand + 1 tsk. fondcitronsaftsalt, peber, 3 spsk. smør | Flæk kødet næsten helt igennem. Fold kødet ud til et stort stykke og bank det let. Læg skinke og oste skiver på kyllingekødet sammen med friske skyllede spinatblade.. Drys med salt og peber. Rul kødet sammen og bind en snor om. Vend ruller i mel og brun dem på alle sider på en pande i smør og olie. Læg dem i et ovnfast fad. Kom vin, vand + fond og citronsaft på en pande, og kog det ind ved kraftig varme 1 minut. Pisk smørret i og hæld det over kødet. Sæt retten i ovnen ved 225 grader i 6-8 minutter. Ved anretningen deles rullerne i 2-3 stykker. Server med stegte kartofler og bønner.  |
| **RÅSTEGTE KARTOFLER**800 g kartofleroliesalt, timian | Kartoflerne skrælles og skæres i tern. Olien varmes på en pande og kartoflerne steges heri til de er gyldne og sprøde. Krydres med salt og timian.  |
| **KRANSEKAGE**ca. 16 stk.500 g marcipan2 dl sukker100 g æggehvideGLASUR100 g flormelislidt æggehvide | Rør sukker og æggehvide sammen. Ælt det ind i marcipanen lidt ad gangen til en ensartet masse. Kom kransekagemassen i en sprøjtepose med trekantet tylle. Sprøjt massen ud på bagepapir i ensartede kransekagestykker. Lad dem tørre ½ time. Kom meget lidt vand på fingrene og form kagerne til ensartede kransekagestykker. Bages ved 200 grader ca. 10 minutter i almindelig ovn. Sæt en ekstra bageplade under.GLASUR: Kom sigtet flormelis i en skål og rør lidt æggehvide i. Pisk glasuren luftig og hvid med en håndmikser. Glasuren skal være så stiv at den kan danne mønster. Sprøjt glasuren på kagerne med et kræmmerhus af papir og et meget lille hul.  |
| **MANDELFROMAGE MED AMARETTO****4-6 personer**3 blade husblas¾ dl Amaretto (mandellikør)3 æg4 spsk. flormelis1 spsk. vaniljesukker2½ dl piskeflødemandelflager | Udblød husblassen i koldt vand. Pisk æg og flormelis og vaniljesukker sammen over varmt vandbad til det er let og luftigt. Tag det fra varmen og pisk til det er afkølet. Rør likøren i æggemassen. Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i 2 spsk. vand og pisk den i æggemassen. Vend flødeskum i. Fyld fromagen i en form og stil den koldt til den er stivnet. Mindst 1 time. Vend fromagen ud på et fad lige inden serveringen og drys med ristede mandelflager. Rist mandelflagerne på en tør pande.  |