|  |  |
| --- | --- |
| **KRABBEKAGER**  4-6 personer  2 dåser krabbeklør  1 æg  2 spsk hvedemel  2 spsk rasp  2 forårsløg  en håndfuld finthakket koriander  lidt finthakket chili  olie  **MANGOSALSA**  1 mango  8 solmodne cherrytomater  finthakket koriander  saft fra ½ lime  lidt ahornsirup | Bland krabbeklør, æg, mel, rasp og snittet forårsløg og tilsæt koriander og lidt hakket chili uden kerner og de hvide strenge. Rør det hele sammen og form dem til små flade kager der steges i varm olie på en pande.  Server mangosalsa til.  Mangoen skrælles og skæres i bitte små ternsom blandes med fintskårne tomater**,** friskhakket koriander, limesaft og ahornsirup. Salsaen trækker en halv time. Server til krabbekagerne. |
| **KARRYKOTELETTER**  4 svinekoteletter  smør  1 dåse ananas  250 g champignoner  2,5 dl piskefløde  1 tsk kalvefound  Karry, salt, peber  Majsstivelse til jævning  TILBEHØR  3 dl ris, 6 dl vand, salt  Chutney, ærter, 2-3 bananer | Vend koteletterne i en blanding af karry, salt og peber. Brun dem på en pande ved god varme. Læg dem i et ovnfast fad. Brun ananas og champignoner på panden og fordel ananas og champignon over koteletterne.  Kog panden af med saften fra ananas og fløden. Rør karryen ud i vand og hæld det i saucen. Smag til. Jævn evt med lidt majsstivelse. Hæld saucen over koteletterne og sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 40-50 minutter.  Kog risen 10 minutter i saltet vand under låg. Sluk for gryden og lad det stå 10 minutter under låg. Server ærter til og stegte bananer skåret i kvarte til. Steg bananerne i lidt smør på en pande. Server chutney i en skål. |
| **ÆBLERAND**  6 personer  ÆBLEMOS  2-3 æbler  1 spsk vaniljesukker  ½ dl sukker  ½ dl vand  HAVREKNAS  50 g sukker  100 g havregryn  ÆBLEFROMAGE  4 blade husblas  Saft af ½ citron  250 g æblemos  3 dl cremefraiche 18%  1 dl æggehvider  KARAMELSAUCE  1 dl sukker  1 dl vand  1 dl piskefløde | Skræl æblerne og fjern kærnehuset. Skær æblerne i mindre stykker. Kom æblestykker, vand, citronsaft sukker og vaniljesukker i en gryde. Kog det under låg til æblerne er godt møre. Blend dem evt. hvis de ikke er kogt helt til mos.  HAVREFRAS: Smelt sukkeret til det er gyldent og rør havregryn i. Bland det et øjeblik. Tag det af panden og lad det afkøle. Hak det når det er koldt.  ÆBLEFROMAGE: Læg husblassen i blød i ½ l koldt vand mindst 10 minutter. Pisk æggehviderne stive. Knug husblassen fri for vand og smelt den i citronsaft. Rør husblassen i æblemosen. Rør halvdelen af cremefraichen i mosen og derefter resten. Vend de stiftpiskede hvider i. Fyld halvdelen af fromagen i en randform og fordel havrefrasen i midten. Læg resten af mosen over. Lad fromagen stivne i køleskab.  KARAMELSAUCE: smelt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Sluk for varmen, det vil bruse op. Efter nogle minutter sættes gryden tilbage på varmen og rør til karamellen atter er smeltet. Tilsæt fløden og lad det loge endnu nogle minutter. |