Rødovre, 12.10.10

|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADO MED TUN**4 modne avocado1 dåse tun i olie4 æg125 g oliven1 salat, små tomaterDRESSING1 spsk. dijonsennep3 spsk. koldt vand1 dl majsoliesalt og peber | Rør dressingen sammen med en gaffel. Hæld olien fra tunen. Skræl avocadoerne og fjern sten. Skær kødet i store tern der anrettes på snittet salat. Læg tunfisk og halve kogte æg på. Hæld dressingen over og garner med oliven. Server flute til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FOCCACIA**12 - 14 stk.25 g gær3 dl lunken vand1 spsk. oliesalt2 dl durummelca. 5 dl hvedemelPYNT:ca. 1 dl tomatpure50 g mager ost2.3 tsk. tørret oregano | Gær udrøres i vand i en skål. Tilsæt olie, salt, durummel. Derefter røres resten af melet i lidt efter lidt. Dejen æltes godt på bordet. Lad dejen hæve tildækket ca. en time. Tag dejen ud på bordet og del den i 12-14 stk. Rul dem til kugler og tryk dem flade til ca. 1 cm. Lad bollerne hæve ca. 15 min. Smør tomatpure på og drys med reven ost og oregano. Bages ca 15 min ved 250 grader.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **INDBAGT KYLLINGFILET MED PORTVINSSAUCE**6 personer3 plader butterdej6 kyllingefiletersalt, peber spsk. olie75 g skimmelostæg til penslingSAUCE2 dl hønsebouillon2 tsk. mel 1 tsk. soyasauce dl portvinTILBEHØR2 porre250 g champignon spsk. oliekartofler | Tø butterdejen. Drys kyllingefileterne med salt og peber og brun dem i olie ca. 2 minutter på hver side. Lad dem afkøle lidt. Del butterdejen og rul den ud så den stadig danner en firkant. Smør lidt ost på kyllingefileterne og læg en filet på hver stykke butterdej. Pensl kanterne med æg og fold butterdejen til en trekant. Pres kanterne sammen med en gaffel og smør med sammen pisket æg. Bag pakkerne ca. 15 minutter ved 225 grader. SAUCENPisk mel og vand sammen og bring det i kog. Tilsæt 1 -2 tsk. hønsefond. Smag til med soya og portvin og evt. salt. Snit porrerne i ca. 4 cm lange smalle strimler og skær svampene i skiver. Svits grønsagerne på en pande i olie ved god varme. Server grønsager og saucen til og kogte kartofler |

|  |  |
| --- | --- |
| **FIN ÆBLEKAGE**200 g smør2 dl sukker4 ægreven skal af 1 citron3 dl melFYLD2 dl vand1 dl sukkerreven skal og saft af citron1 stk. hel kanelca. 500 g æblerPYNTflormelis | FYLD: Bring vandet i kog sammen med sukker citronskal og citronsaft samt kanelstang. Skræl æblerne og fjern kernehuset. Skær æblerne i både. Kog dem møre i sukkerlagen uden de koger ud. Hæld vandet fra. Lad dem afkøle.Rør smør og sukker luftigt. Pisk æggene i et ad gangen. Tilsæt citronskal og sigt melet i. Vend det i dejen. Hæld halvdelen af dejen i en smurt springform uden bund men på bagepapir. Fordel de afdryppede æble stykker over dejen. Dæk med resten af dejen. Bag kagen ved 175 grader i en time. Lad kagen afkøle i formen. Løsn kagen i kanten med en kniv. Sigt flormelis over kagen. Der kan bruges pærer, eller abrikoser i stedet for æbler |