Rødovre 27.04.10

|  |  |
| --- | --- |
| **VANDBAKKELSES**  **STANG**  8 personer  DEJ  2 dl vand  50 g smør  100 g mel  tsk. salt  ca. 3 æg  FYLD  100 g kogt røget skinke  1 rød peber  1 æble  1 skive selleri ca. 75 gram  1 dl creme fraiche  ravigotte, citronsaft  salatblade | Vand og smør koges i en gryde. Tag gryden fra varmen og rør melet i, rør det sammen til en klump. Sæt atter gryden på varmen ganske kort. Salt piskes i. Pisk æggene sammen i en skål (prøv med 2 stk. først) Ægget piskes med el-pisker i dejen lidt ad gangen, pisk godt for hver gang der tilsættes æg. Dejen skal være så tyk at den kan danne mønster. Jo bedre dejen piskes jo mere æg kan den tage. Dejen lægges på bagepapir på en plade i en ca. 12 cm bred stang i bagepladens længde.  Bagetid: ca. 45 minutter ved 200 grader. Ovndøren må ikke åbnes så falder den sammen.  Den bagte stang afkøles på en bagerist.  FYLD  Skinke, peber og æble skæres i små tern. Sellerien rives groft. Creme fraiche smages til med ravigotte og citronsaft og evt. lidt salt. Bland skinke, peberfrugt og æble og selleri i creme fraiche. Vandbakkelsesstangen flækkes og lidt snittede salatblade lægges på bunden. Fordel fyldet over og læg låget på. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLING I CHAMPIGNONSAUCE**  1 kylling  250 g champignon  25 g smør  salt, peber  2 spsk. mel  1 spsk. tomatpuré  5 dl vand + kyllingefond  sherry | Rens og kog kyllingen ca. 45 minutter til den slipper benene.. Rens champignonerne og skær dem i skiver. Rist dem i smør. Rør melet i og tilsæt tomatpuré og vand evt. fra kyllingerne. Smag til med salt, peber, fond og sherry.  Skær kødet fra benene og del det i mindre stykker. Læg kødet i saucen og lad det varme igennem. |

|  |  |
| --- | --- |
| **HASSELBACK**  **KARTOFLER**  8 mellemstore kartofler  1 spsk. olie  paprika, salt | Skræl kartoflerne. Skær kartoflerne i tynde skiver men uden at skære helt igennem. Læg dem i et smurt ovnfast fad og pensl med olie og drys med salt og paprika. Bages ved 200 grader i 50 -60 min (eller ved den temp. ovnen har) |

|  |  |
| --- | --- |
| **BROCCOLI MED BACON**  4-6 personer  1 bundt broccoli  salt  1 pakke bacontern  1 rødløg  DRESSING  dl olivenolie  1 spsk. dijonsennep  salt, peber  1 tsk. sukker | Skyl broccolien og del den i små buketter og kog dem i letsaltet vand 2-3 minutter. Baconternene steges gyldne på en pande. Lad de hakkede rødløg stege med.  Pisk olie og dijonsennep sammen og smag til med salt, sukke og peber.  Bland broccolien med bacon / løgblandingen og hæld dressingen over. |

|  |  |
| --- | --- |
| **JORDBÆR I AMARETTO**  400 g jordbær  -1 dl amaretto  2 spsk. sukker  2 dl piskefløde  3-4 spsk. lage fra jordbær  KAGER  1 æg  dl sukker  1 dl mel  30 g nødder  PYNT  30 g mandler  8 orangegrene | Skyld jordbærrene og skær dem i små stykker. Læg dem i en skål og drys med sukker og hæld amaretto over. Lad det trække i et par timer gerne mere.  Pisk æg og sukker sammen og rør mel og de malede nødder i dejen. Smør dejen ud på et stykke bagepapir og bag kagen ca. 6 minutter ved 200 grader. Når kagen er bagt udstikkes små kager.  Pisk fløden til flødeskum og smag til med lagen fra jordbærrene.  Lige inden serveringen: læg lidt jordbær i bunden af et glas sammen med 1 spsk. af lagen. Sprøjt halvdelen af flødeskummet over og læg resten af jordbærrene over. Pynt med flødeskum og hakkede ristede mandler 2 orangegrene på hver og to små kager. |