|  |  |
| --- | --- |
| **AVOCADO MED TUN**4 modne avocado1 dåse tun i olie4 æg100 g oliven1 salatDRESSING1 spsk dijonsennep3 spsk koldt vand1 dl majsoliesalt og peberBrød | Rør dressingen sammen med en gaffel. Hæld olien fra tunen. Skræl avocadoerne og tag stenen ud. 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 brød til. |
| **RISTEDE KRYDDERURTEBRØD**6 skiver sandwichbrød3/4 dl olie1 bundt purløg1 bundt persilleSalt og peberEvt. hvidløg | Rør olien sammen med hakkede krydderurter, salt og peber. Smør brødene med olieblandingen på den ene side. Læg brødene med den smurte side nedad på en varm pande og steg dem brune og sprøde. Vend dem og steg dem på den anden side. Pres dem ned på panden med en paletkniv så de bliver sprøde og brune over det hele. Skær brødene i trekanter og server dem til salaten. |
| **KYLLING STEGT MED VERMOUTH**4 kyllingelårsalt, peber125 g charlotteløg2 spsk olie, smør3 dl tør vermouth1 tsk timian1 tsk basilikum2 spsk melpersille | Rens kyllingestykkerne og del dem i leddet. Drys med salt og peber. Brun kyllingestykkerne ved god varme på alle sider i smør og olie. Kom løgene i og lad dem blive gyldne. Tilsæt vermouth og krydderurter. Lad kyllingestykkerne snurre ved svag varme under låg i ca 40 minutter. Skyl og hak persillen. Tag kyllingestykkerne op af gryden og anret dem på et fad. Læg løgene over. Jævn sovsen med meljævning, pas på den ikke bliver for tyk. Smag til. Drys med hakket persille eller server den til. Server rosenkålssalat og kartoffelmostoppe til.  |
| **ROSENKÅLSSALAT**400 g rosenkål1 pære1 lille rødløg1 spsk smørÆbleeddike, olieSalt peber50 g blåskimmelost | Pil de yderste blade af rosenkålene og skær dem kålen i kvarte. Gem et par kål til pynt. Varm en pande op og tilsæt smør. Vend de kvarte rosenkål på panden ca 30 sekunder (de må ikke få for meget) Skær pæren i tern (uden kernehus). Røgløget pilles og hakkes fint. Vend rosenkål, pære og løg sammen med eddike, olie salt og peber. Smag til og anret på et fad. Inden serveringen brækkes små stykker ost over salaten og pynt med de rå blade rosenkål.  |
| **KARTOFFELMOS TOPPE**6 personer1 kg kartofler50 g smør2 æggeblommer1 pakke baconSalt, peber | Kog kartoflerne uden salt. Mos dem med en el pisker og rør smørret i. Afkøl mosen til under 70 grader og rør så æggeblommerne i. Skær baconen ud i små tern og rist dem sprøde på en pande. Rør den sprøde bacon i kartoffelmosen og sprøjt den ud i toppe på bagepapir eller sæt dem på med 2 skeer. Bages ved 200 grader til de er gyldne.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PANDEKAGER MED ABRIKOSMOS**3 dl mel1 tsk sukkersalt1 tsk kardemomme4 æg2-3 dl mælk50 g smørABRIKOSMOS1 dåse abrikoserCa 2 spsk lage2 spsk citronsaft1 spsk vaniljesukker½ dl appelsinlikørPYNT2½ dl piskefløde | Smørret smeltes på en pande. Dejen piskes sammen. Pas på der ikke er klumper. Smørret røres i. Det er ikke nødvendig med fedtstof på panden, når der er smør i dejen, men der skal være lidt på til den første. Bag tynde pandekager på en lille pande.ABRIKOSMOSDel abrikoserne lidt og kog dem i lidt af lagen ca 15 min. Tilsæt citronsaft og vaniljesukker. Blend massen til den er ensartet. Afkøl mosen tilsæt likøren. Pisk fløden til skum. Læg 2 spsk mos på hver pandekage og fold dem til kvarte.Drys med lidt flormelis og stil dem i ovnen ved 200 grader i ca 5 min. Anret på en tallerken med en klat flødeskum til.. |