|  |  |
| --- | --- |
| **INDONESISK REJESUPPE**  150 g løg  1 spsk karry  30 g smør  1 dåse hakkede tomater  3,5 dl piskefløde  4 dl vand + hønsefond  1 dåse ferskner  150 g rejer | Karry og hakkede løg svitses i smør. Tilsæt de hakkede tomater med væde. Tilsæt vand + found. Lad det koge 10 minutter. Blend massen. Tilsæt fløden og saften fra fersknerne, kog 5 minutter. Smag til med salt.  Skær fersknerne i små stykker og rør dem i suppen sammen med rejerne lige inden serveringen. |

|  |  |
| --- | --- |
| **SMÅ FLUTE**  20 stk.  ½ dl olie  3½ dl mælk  50 g gær  100 g kvark  1 tsk. salt  ½ spsk. sukker  650 g mel  PYNT  Sammenpisket æg | Mælken lunes og blandes med gær, olie og kvark i en skål. Tilsæt salt og sukker. Melet røres i lidt efter lidt. Det er vigtigt at der ikke kommer for meget mel i ad gangen. Dejen bliver hård og usmidig og kan ikke tage alt melet. Ælt dejen godt. Lad dejen hæve ca. 45 min. Dejen æltes igen og deles i ca. 20 stykker og formes til små flute. Brødene pensles med sammenpisket æg og bages ca 15 min ved 200 gr. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORIENTALSKE KOTELETTER**  4 nakkekoteletter  salt, salvie  smør/olie  4 bananer  3 dl piskefløde  ca 2 tsk karry  salt  TILBEHØR  løse ris  peberfrugt  Mangochutney  peanuts  syltede mandariner  blandede grønsager (frost) | Bank koteletterne let og krydr med karry, salt og salvie. Brun koteletterne ved god varme på begge sider på en pande i smør/olie. Læg de brunede koteletter i et ovnfast fad. Skræl bananerne og flæk dem og rist dem hurtigt på en pande. Læg bananerne ovenpå koteletterne.  Pisk fløden halvstiv og krydr med salt og karry. Hæld fløden over koteletterne. Stil retten i ovnen ved 225 grader i 20-30 minutter.  Server retten med løse ris og det øvrige tilbehør i skåle, og  blandede grønsager til |

