|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJSSNEGLE MED LAKS**  4 plader butterdej  Frisk dild  PENSLING  Æg  CREME  100 g græsk yoghurt  1 spsk peberrod, revet  Salt, peber  1 dl piskefløde  200 g røget laks  PYNT  Salat | Butterdejspladerne lægges sammen to og to. Rul dem ud til ca 20x36 cm. Butterdejen pensles med sammenpisket æg og drysses med hakket dild.  Butterdejen rulles sammen til en tyk pølse. Ca 20 cm. Skær pølsen i 1 cm tykke skiver 20 stk. sneglene lægges på bagepapir og trykkes let sammen. Pens med æg.  Bages ca 14 minutter ved 200 grader.  Rør græsk yoghurt og reven peberrod sammen og smag til med salt og peber. Fløden piskes til blødt skum og vendes i cremen.  Sprøjt creme på sneglene og pynt med hakkede lakserester.  Ved serveringen pyntes fadet med lidt salat. |
| **KYLLINGEFILET MED KRYDDERURTER**  4 kyllingefilet  50 g flødeost med krydderurter  Salt, peber  1 pakke bacon  Olie og smør  STÆRK TOMATSAUCE  ½ dl olie  1 løg  2 dåser hakkede tomater  Persille, timian, laurbærblad,  1-2 små chili  2 spsk hvidvin  Salt og peber  500 pasta  Frosne grønsager | Læg fileterne i et ovnfast fad og skær nogle snit i dem (ikke helt igennem). Smør ost i hvert snit og drys med salt og peber. Halver baconskiverne og læg dem over kødet. Hæld 1 dl hvidvin ved kødet. Sæt fadet i ovnen ca 30-45 minutter, lad dem gerne trække 15 minutter inden serveringen.  STÆRK TOMATSAUCE  Hak løget fint og sauter det i olie og tilsæt finthakket chili. Tilsæt hakkede tomater med lage samt krydderurter. Kog med låg ca 10 minutter og derefter 5 minutter uden låg. Fjern laurbærbladet og gnid resten gennem en sigte eller blend det. Smag til med vin og evt krydderrier. Varm saucen igennem.  Kog pastaen efter anvisningen på pakken lige inden servering.  Server grønsagerne til. |
| **VANDBAKKELSER MED MASCARPONECREME**  3 dl vand  150 g smør  3 dl mel  Ca 5 små æg  FYLD  3 æggeblommer  2 spsk sukker  250 g mascarpone  2,5 dl piskefløde  CHOKOLADESAUCE  150 g chokolade  1½ dl piskefløde | Giv vand og smør et opkog. Tag gryden fra varmen og kom melet i. Sæt blandingen tilbage på den varme plade og rør til det slipper gryde og ske. Tag gryden af varmen og lad det afkøle lidt. Pisk sammenpiskede æg i lidt efter lidt og pisk godt for hver gang. Pas på dejen ikke bliver for tynd, den skal kunne danne mønster. (det er ikke sikkert alt ægget skal bruges). Sæt dejen på bagepapir i små klatter. Bages ved 200 grader i ca 20 min. **OBS** ovndøren må ikke åbnes de første 20 min.  FYLD  C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\R9VPU31M\MC900078761[1].wmfPisk æggeblommer og sukker godt. Rør mascarpone i. Pisk fløden til skum og vend det i cremen.  CHOKOLADESAUCE  Hak chokoladen fint og kom det i en skål. Varm fløden til det næsten koger. Hæld den varme fløde over chokoladen og rør til chokoladen er smeltet. Sæt det i køleskabet.  Der bagte vandbakkelser fyldes med creme gennem et lille hul i bunden af kagen. Top kagerne på et fad og sprøjt med chokoladesauce. |