|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJSSNEGLE MED LAKS**4 plader butterdejFrisk dildPENSLINGÆgCREME100 g græsk yoghurt1 spsk peberrod, revetSalt, peber1 dl piskefløde200 g røget laksPYNTSalat  | 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 kyllingefilet50 g flødeost med krydderurterSalt, peber1 pakke baconOlie og smørSTÆRK TOMATSAUCE½ dl olie1 løg2 dåser hakkede tomaterPersille, timian, laurbærblad, 1-2 små chili2 spsk hvidvinSalt og peber500 pastaFrosne 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 TOMATSAUCEHak 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 vand150 g smør3 dl melCa 5 små ægFYLD3 æggeblommer2 spsk sukker250 g mascarpone2,5 dl piskeflødeCHOKOLADESAUCE150 g chokolade1½ 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. FYLDC:\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. CHOKOLADESAUCEHak 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.  |