|  |  |
| --- | --- |
| **PORRETÆRTE MED SKINKE OG BACON**  6 personer  BUND  75 g mel  75 g grahamsmel  125 g smør  1 æggeblomme  FYLD  600 g porre  150 g skinkestrimler  150 g bacon i tern  Salt, peber  ÆGGESTAND  2 æg  1 æggehvide  1 dl mælk  200 g mozzarella reven  Salt, peber | BUND  Det hele æltes hurtigt sammen. Dejen udrulles og lægges i en tærteform. Bages i ovnen ved 200 grader i 15 minutter.  FYLD  Porrerne vaskes og skæres i skiver. Baconen steges let og tilsæt porrer og skinke.  Fyldet fordeles på den forbagte bund.  ÆGGESTAND  Alt røres sammen og hældes over grønsagerne.  Tærten bages i ovnen ved 200 grader i ca 30 minutter. |

|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLING A LA STROGANOFF**  600 g kyllingebryst  500 g markchampignon  4 porre  1 spsk olie  1 tsk paprika  salt, peber  2 dl hønsebouillon  1 tsk majsstivelse  2 spsk cremefraiche  1 bundt persille  TILBEHØR  Kartoffelmos | Skær kyllingekødet (uden skind) i strimler. Rens champignonerne og skær dem i kvarte. Rens porrerne og skær dem i ringe lidt på skrå. Brun kyllingekødet i en varm gryde med olie. Krydr med paprika, salt og peber og tag kødet op igen. Svits champignonerne i 2 minutter og tilsæt porrerne. Tilsæt salt og peber, rør i gryden. Tilsæt bouillon og lad det simre i 5 minutter. Jævn med majsstivelse udrørt i koldt vand. Tilsæt kyllingekødet og lad det hele varme igennem. Tag gryden fra varmen og lige inden servering tilsættes 2 spsk cremefraiche. Server hakket persille og kartoffelmos til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ROSENKÅL-ÆBLESALAT**  250 g rosenkål  2 æbler  ½ citron  ½ appelsen  ½ tsk sennep  2 spsk sukker  2 dl piskefløde | Fjern de yderste blade på rosenkålen og snit den fint. Æblerne rives groft. Saft af ½ citron og ½ appelsin kommes over.  Smag letpisket fløde til med sennep og sukker. Vend røsenkål og æbler i fløden. |

|  |  |
| --- | --- |
| **FROMAGE MED AFTER EIGHT**  6 personer  5 æggeblommer  5 spsk sukker  5 dl piskefløde  ¾ dl portvin  5 blade husblas  Ca 12 stk After Eigth  Lidt reven chokolade | Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer og sukker tykt. Pisk fløden til skum. Smelt den udblødte husblas i 3 spsk portvin og rør resten i æggeblommerne. Rør den smeltede husblas i æggeblommerne. Vend flødeskum i når det begynder at stivne. Læg halvdelen af fromagen i 6 glas (gerne med sprøjtepose). Hak After Eight groft og læg det over fromagen. Dæk med resten af fromage. Pynt med en klat flødeskum og drys med chokolade. |