|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDREDE FILLORULLER**  400 g hakket kylling  1 tsk salt  1 tsk spidskommen  ½ tsk stødt ingefær  ½ tsk gurkemeje  ½ tsk peber  1 æg  1 løg  25 g smør  4 ark fillodej  **KRYDRET TOMATSOVS**  1 løg  1 spsk olie  10 g frisk ingefær  1 tsk spidskommen  ½ tsk paprika  1/4 tsk kanel  1 knsp cayennepeber  1-2 spsk hvid balsamico  1 dåse hakkede tomater  1-2 spsk rørsukker  salt og peber | Rør kødet sammen med salt, krydderier, æg og hakket løg. Smelt smørret. Rul dejen ud og del hver plade i 4 baner. Ca 15x30 cm. Lad dem ligge under et vådt viskestykke og tag kun 1 bane frem ad gangen. Pensl dejen med smør og læg en skefuld dej på den ene ende. Rul dejen omkring fyldet en gang, fold enderne over fyldet og rul dejen sammen. Fortsæt med resten af dejen.  Sæt rullerne på bagepapir og pensl dem med smør. Bages ved 220 grader i 15 minutter.  Server med krydret tomatsovs  Sauter finthakket løg i olie (skal ikke tage farve). Tilsæt krydderier og tomater og balsamico eddike. Lad sovsen simre 20-30 minutter og smag til med sukker, salt og peber.  Blend sovsen så den er jævn |
| **SVINEMØRBRAD BEARNAISE**  1 svinemørbrad  8 små skalotteløg  ½ blomkål  2-3 dl rucolasalat  Saft af ½ citron  1-2 spsk olie  Salt, peber  Lidt dijonsennep  Lidt honning  Nemme kartofler. | Skær senerne af mørbraden og krydr med salt og peber. Brun den godt på alle sider på en pande. Læg den i et ovnfast fad med halve skalotteløg. Sæt kødet i ovnen i ca 30 minutter ved 120 grader.  Snit blomkålen i meget tynde skiver og broccolien i bitte små buketter. Bland begge dele med skyllet rucolasalat. Bland en dressing af citronsaft, olie. Salt og peber, lidt dijonsennep og honning. Hæld det over salaten.  Vask kartoflerne. Skær dem evt. i halve. Drys med salt og olie og bag dem i ovnen ca 30 minutter ved 200 grader.  Server med bearnaisesauce |
| **BEARNAISE SAUCE**  3 æggeblommer  2 spsk vand  2 tsk citronsaft  1 tsk salt  Ca 200 g smør  Estragon, bearnaiseessens | Smelt smørret det må ikke brune. Pisk æggeblommer med salt, vand og citronsaft. Sæt skålen i vandbad (ikke for varmt) og pisk og pisk til det er sejt og skummende. Pisk langsomt smørret i. Vandet i gryden må ikke koge. Smag til med bearnaiseessens og tilsæt hakket estragon lige inden serveringen. Hvis saucen skiller, kan man starte forfra med nye æggeblommer og derefter piske den skilte sauce i. |

|  |  |
| --- | --- |
| **OTELLOLAGKAGE**  3 æg  1 dl sukker  40 g kartoffelmel  40 g hvedemel  40 g malede mandler  1 tsk bagepulver  MANDELBUND:  75 g mandler  75 g sukker  Ca 2 æggehvider  CREME:  4 æggeblommer  4 spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  4 blade husblas 2 spsk rom  5 dl piskefløde  Evt. 1 tsk appelsinkonsentrat  GLASUR:  flormelis, kakao  kogende vand  PYNT:  Flødeskum  Jordbær | Æg og sukker piskes meget godt 10 minutter. Det skal være tykt.(Det er vigtigt). Bland kartoffelmel, mel, mandelmel og bagepulver og rør det i dejen. Fordel dejen i en lille i 2 runde bunde. Bages ved 200 gr i ca 10 min.  MANDELBUND  Mandlerne smuttes og males fint. Æggehviderne og sukker piskes meget stive og mandlerne vendes i. Fordel dejen i en rund bund som de andre bunde. .Bages ca 20 min ved 200 gr.  CREME  Udblød husblasen i koldt vand.  Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker godt. Tilsæt appelsinkoncentrat (kan udelades). Pisk fløden til skum. Knug husblassen fri for vand og smelt den i 2 spsk rom (eller vand). Rør den i æggemassen. Vend flødeskum i. OBS lav ikke cremen færdig før bundene er bagt.  Læg den ene bund på fadet og sæt en ring omkring (Fx springform uden bund) Fordel halvdelen af cremen på bunden. Læg mandelbunden på og derefter resten af cremen. Læg den sidste lagkagebunden øverst.  Fjern ringen når kagen har sat sig  Rør glasuren og stryg den på kagen med en varm paletkniv. Stryg flødeskum på kanten. Og pynt langs kanten ovenpå kagen med flødeskum og skiveskårne jordbær. |