|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDREDE FILLORULLER**400 g hakket kylling1 tsk salt1 tsk spidskommen½ tsk stødt ingefær½ tsk gurkemeje½ tsk peber1 æg 1 løg25 g smør4 ark fillodej**KRYDRET TOMATSOVS**1 løg1 spsk olie10 g frisk ingefær1 tsk spidskommen½ tsk paprika1/4 tsk kanel1 knsp cayennepeber1-2 spsk hvid balsamico1 dåse hakkede tomater1-2 spsk rørsukkersalt 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 tomatsovsSauter 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 svinemørbrad8 små skalotteløg ½ blomkål2-3 dl rucolasalatSaft af ½ citron1-2 spsk olieSalt, peberLidt dijonsennepLidt honningNemme 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 æggeblommer2 spsk vand2 tsk citronsaft1 tsk saltCa 200 g smørEstragon, 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 æg1 dl sukker40 g kartoffelmel40 g hvedemel40 g malede mandler 1 tsk bagepulverMANDELBUND:75 g mandler75 g sukkerCa 2 æggehviderCREME:4 æggeblommer4 spsk sukker1 spsk vaniljesukker4 blade husblas 2 spsk rom5 dl piskeflødeEvt. 1 tsk appelsinkonsentratGLASUR:flormelis, kakaokogende vandPYNT:FlødeskumJordbær | 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. MANDELBUNDMandlerne 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 sigRør 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.  |