|  |  |
| --- | --- |
| **CREPES MED SKINKE OG CHAMPIGNONER****6 personer**ca. 10 stk.2 dl melsalt2½ dl mælk2 æg50 g smeltet smørFYLD250 g champignoner15 g smør1½ dl Money sovs150 g kogt skinke i strimler125 g ærter2 forårsløgdijonsennepsalt og peber | Bland mel, salt og æg og pisk det sammen. Tilsæt mælk og smeltet smør. Bag tynde pandekager. Der skal lidt smør på panden til den første.Rens svampene og skær dem i kvarte. Rist dem på en pande og tilsæt sovsen. Giv det et opkog og tilsæt skinke, ærter og fintsnittet forårsløg.Smag til med dijonsennep og salt. Læg fyldet på ¼ af pandekagen og fold den til en trekant. OBS. Den er nok ikke så let at flytte med fyldet.  |
| **STOKHOLMER KOTELETTER**4 nakkekotelettersalt, peber, paprika½ grøn og ½ rød peberfrugt150 g champignonSkalotteløg 25 g smør | Koteletterne drysses med salt, peber og paprika. Peberfrugten skæres i tynde strimler og champignonerne skæres i skiver og løgene hakkes. Koteletterne lægges på hver sit stykke smørrebrødspapir (brug 2 stykker papir til hver). Peberfrugt, champignon, løg og en lille klat smør lægges på hver kotelet. Papiret pakkes om koteletten, og pakken lægges i et ildfast fad. Bages ved 200 grader i ovnen i ca 40 min. Kødet serveres i pakkerne. Server kartoffelfad til. |

|  |  |
| --- | --- |
| **BROCCOLI-KARTOFFELFAD**700 g kartofler½ dl kaffefløde25 g smør1 æggeblommeSalt250 g broccoli250 champignoner2 spsk smør3 dl flødeSalt2 spsk mel50 g reven ost | Kartoflerne skrælles, skæres i skiver og koges. Hæld vandet fra og mos kartoflerne. Pisk mosen med kaffefløde, smør og æggeblomme. Smag til med salt. Giv broccolien et kort opkog og hæld vandet fra. Læg broccolien i et smurt ovnfast fad. Skær champignonerne i skiver og svits dem i 2 spsk. Smør. Drys med 2 spsk. mel og tilsæt fløden. Giv blandingen et opkog og smag til med salt. Hæld stuvningen over broccolien og dæk med kartoffelmos. Kom lidt smørklatter og reven ost over. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader til mosen er gylden.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HINDBÆRFROMAGE**250 g hindbær7 blade husblas3 æggeblommer1 dl sukker1½ dl piskefløde4 spsk. Amaretto3 æggehviderPYNTfriske hindbær og blåbær | Udblød husblassen i koldt vand. Findel bærrene i en blender eller med en gaffel. Pisk æggeblommer og sukker godt til det bliver hvidt. Pisk fløden til skum. Pisk hviderne stive. (obs piskeris skal være rene og tørre). Smelt husblassen i 2 spsk vand og rør den i æggeblommerne. Tilsæt straks hindbærrene og Amaretto. Vend flødeskum og de stiftpiskede æggehvider i. Hæld fromagen i en serveringsskål. Lad den stivne i køleskab 2-4 timer. Pynt med, lidt flødeskum og friske hindbær og blåbær. |