|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLINGENUGGETS**  Ca 10 personer  2 kyllingebryst  Grahamsmel  1 æg  Lidt mælk  Rasp  Paprika  Salt  TILBEHØR  Frisk ananas  Lidt hakket salat  Agurk i meget tynde strimler  Små tomater  CHILLI SAUCE | Del hvert kyllingebryst på langs på midten og del hver halvdel i 3 stykker den anden vej. På tre tallerkener kommes grahamsmel, sammenpisket æg med lidt mælk, rasp med paprika. Dyp kødstykkerne i mel, æg og rasp. Læg dem på bagepapir. Dryp med lidt olie og steg kyllingestykkerne i ovnen 30 minutter ved 200 grader (ovnen skal være varm fra starten). Giv dem evt. lidt grill.  Skær ananassen i mindre tern uden skrald og stok.  Skær agurken i meget tynde strimler på langs og rul den sammen.  Anret på tallerkener |
| **SENNEPSBØF I FAD**  4 personer  600 g små kartofler med skræl  Olivenolie  2 tsk tørret rosmarin  800 g hakket oksekød  2 tsk sennep  2 tsk salt  1 stort løg  1 tsk sukker  1 spsk balsamico  2½ dl vand + 1 spsk kalvefound  2½ dl piskefløde  2 tsk sennep  Maizena  300 g grønne bønner | Vask kartoflerne, dup dem tørre og vend dem i olivenolie, rosmarin og lidt salt. Bred dem ud i et ovnfast fad. Stil dem i ovnen ved 195 grader (varmluft) De skal have 45 minutter.  Rør kød, sennep og salt og form 8 lige store hakkebøffer. Bank dem let flademed en kniv.  Kom lidt olie på en varm pande og brun bøfferne 1 minut på hver side ved god varme. Læg dem i et ovnfast fad. Pil løget og skær det i halve skiver som lægges på panden. Svits let med sukker og balsamico. Tilsæt vand+ found, fløde og sennep og lad det koge op. Udrør maizena i koldt vand, pas på saucen ikke bliver for tyk. Hæld sennepssaucen med løg over hakkebøfferne og stil det i ovnen. Det skal have 25 minutter sammen med kartoflerne. De grønne bønner koges i letsaltet vand i 2 minutter. Server kartofler og bønner til bøfferne. |
| **BLOMMEKAGE**  Ca 8 personer  150 g smør  200 g sukker  2 æg  2 spsk mel  2 spsk rasp  130 g marcipan  130 g mandler  Ca 500 g blommer  Flødeskum | Smør og sukker røres godt. Æggene tilsættes et ad gangen.  Mel, rasp, revet marcipan og hakkede mandler vendes i. Dejen hældes i en smurt tærteform.  Blommerne halveres og stenen tages ud. Blommerne lægges på dejen med den buede side opad  Bages ved 190 grader i ca 35 minutter.  Serveres lun med creme fraiche eller flødeskum. |