|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEPANDEKAGER MED SPINAT**  PANDEKAGER 10 STK  125 g mel  6 æg  ½ dl olie  5 dl mælk  Salt  FYLD  200 g smøreost  ½ dl piskefløde  400 g frossen spinat  300 g røget laks  Reven ost  Salt, peber | Pisk æg mel og olie sammen. Tilsæt mælk og salt og pisk igen til der ikke er klumper. Bag tynde pandekager i lidt olie på en lille pande.  Smøreosten røres med piskefløde. Tø spinaten og knug den fri for væde. Rør den optøede spinat i smøreosten. Smag til med salt og peber. Smør blandingen på pandekagerne og fordel laksen på pandekagerne. Rul dem sammen og læg dem på et fad. Drys med reven ost.  Varmes i ovnen ca. 15 minutter. |
| **CHICKEN HOT POT**  8 kyllingeoverlår  2 spsk. majsstivelse  ½ dl olie  40 g tørrede svampe  2½ cm frisk ingefær  1 bundt forårsløg  3 tsk. majsstivelse  3 dl vand + hønsefond  2 dl sherry  2 spsk. Soya sauce  3 dl ris  6 dl vand, salt | De tørrede svampe lægges i vand mindst 30 minutter. Kyllingelårene vendes i majsstivelse og brunes i olie.  Vand og hønse-fond koges op i en gryde. Tilsæt finthakket ingefær, soyasauce og sherry. Lad det koge i 5 minutter. Rør lidt maizena ud i koldt vand og jævn sauce til passende konsistens.  Kyllingelårene lægges i et ovnfast fad. Tilsæt skiveskåret forårsløg, svampe (uden væde) og saucen.  Sæt retten i ovnen ved 180 grader i ca. 45 minutter.  Kog risen under låg i 10 minutter i vand tilsat salt. Lad risen stå 10 minutter under låg. |
| **Broccoli med bacon**  4-6 Personer  1 bundt broccoli  Salt  1 pakke bacontern  1 rødløg  DRESSING  ½ dl olie  1 spsk. dijonsennep  Salt, peber. 1 tsk. sukker | Skyl broccolien og del den i små buketter. Kog dem i letsaltet vand i 2-3 minutter. Baconternene steges gyldne på en pande. Lad de hakkede rødløg stege med. De skal ikke tage farve.  Pisk olie og dijonsennep sammen og smag til med salt, peber og sukker.  Bland broccolien med bacon/løgblandingen og vend dressingen over. |
| **JORDBÆRKAGER**  Ca. 12 stk.  3 æg  1 dl sukker  50 g mel  50 g kartoffelmel  1 tsk. Bagepulver  CREME  4 blade husblas  1 citron  1 spsk. Vaniljesukker  2 æggeblommer  ½ dl sukker  3 æggehvider  2 dl piskefløde  ½ kg jordbær, 1 dl piskefløde  pistacienødder | Pisk æg og sukker 10 minutter. Bland mel og kartoffelmel og bagepulver. Sigt det i æggemassen. Bred dejen ud på bagepapir. Bag bunden ca. 10 minutter ved 200 grader.  CREME  Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer med sukker og vaniljesukker og reven citronskal. Pisk æggehvider og piskefløde hver for sig. Smelt husblassen i saften fra citronen. Rør det i æggeblommerne. Vend flødeskum og derefter æggehvider i fromagen. Vent til den begynder at stivne og læg det mellem bundene.  Udstik den bagte kolde bund med en udstikker. Læg bunden i formen og læg cremen over. Fjern formen når kagen er stivnet. Stryg kagen med flødeskum på alle sider og pynt med halve jordbær. Drys med lidt hakkede pistacienødder. |