|  |  |
| --- | --- |
| **PORRESUPPE**6 personer2 hakkede løg2 spsk smør4 porre1½ liter vand + grønsagsfond1 dl hvidvin1½ spsk mel2 dl fløde1 æggeblommesalt4 spsk reven ost | Svits løg i smør i en gryde. Snit porrerne fint og hæld dem i gryden sammen med vand og found. Lad det koge under låg i 15 minutter. Ryst vin og mel sammen og hæld det i suppen. Tilsæt fløden og lad suppen koge et par minutter. Lige inden serveringen. Varm suppen til den koger, tag gryden af varmen og rør en æggebomme i. Den må ikke koge mere når æggeblommen er kommet i. Smag til. Server reven ost til. |
| **KYLLING SURPRICE**4 stk. kyllingebryst4 skiver røget skinke4 skiver ost 4 spsk tomatketchup4 spsk hakket persille1½ dl rasp4 spsk parmesanostlidt cayennepeber4 spsk smeltet smørServer med: bønner | Lav et snit på langs af hvert kyllingebryst, men skær ikke helt igennem. Bred fileterne ud og bank dem let. Læg en skive skinke og en skive ost på hvert stykke kød og smør ketchup på. Læg lidt persille på. Rul fileterne sammen og hold dem sammen med tandstikker. Bland rasp, hakket persille, parmesanost og cayennepeber. Dyp rullerne i smeltet fedtstof og vend dem i raspen. Læg dem i et stort ovnfast fad og drys resten af raspen over. Steg rullerne ved 175 grader i ca 35 minutter eller til de er gennemstegt. Skær rullerne over i 3 stykker ved serveringen. Kog bønnerne i 3 min og server til sammen med broccoligratin. |
| **BROCCOLIGRATIN**500 g broccoli3-4 gulerødder. 3 dl mælk2 dl mel2 dl vand + 1spsk grønsagsfond50 g smør6 ægSalat og peber10 g smør, Rasp | Pisk mælk og mel i en gryde og tilsæt vand og grønsagsfond. Bring det i kog. Tilsæt smør og lad det småkoge i 3 minutter. Tag gryden af varmen og rør æggene i et ad gangen. Del broccolien i buketter og skær stokken i skiver. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver. Bland broccoli og gulerødder i sovsen. Smag til med salt og peber. Hæld det i en raspdrysset form. Bages i ovnen ved 175 grader i ca 1 time.  |
| **PASSIONSMOUSSE**6 personer3 blade husblas1 spsk vaniljesukker50 g sukker2 æggeblommer2 æggehvider50 g flormelis100 g passionssaft (ca 6 frugt)3 dl piskeflødeKAGER60 g sukker60 g mel1 æg15 g finthakkede pistacienødderCa 6 jordbær | Æg husblassen i blød i rigeligt koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker tykt. Pisk æggehvider og flormelis til en sej marengs. Pisk fløden til skum (ikke for meget)Flæk frugterne og skrab kødet ud og passer det gennem en sigte. Varm saften op til ca 60 grader. Vrid husblassen fri for vand og smelt den i saften. Afkøl til ca 40 grader. Rør saften i de piskede æggeblommer. Kom halvdelen af den let piskede flødeskum i æggeblommerne og rør det sammen. Kom massen op i restren af flødeskummet og vend det sammen. Vend marengsen i. Fordel massen i 6 forme. KAGER: rør sukker og mel sammen. Pisk ægget i til dejen er uden klumper. Kom dejen i en sprøjtepose og klip et lille hul. Sprøjt dejen ud i små kager så det danner et net. Drys med hakkede pistaciekerner. Bages ved 160 grader i 3-5 min på en bageplade smurt med smør. Læg de varme kager over en kagerulle. Ved serveringen vendes moussen ud på en tallerken og en kage lægges ovenpå hver. Læg et skiveskåret jordbær på hver tallerken.  |