|  |  |
| --- | --- |
| **TUNMUSSÉ**8 personer2 ds tun i olie1 skalotteløgSaft af en citron2½ dl cremefraiche4 blade husblas½ dl piskeflødeSalt, peber1 glas stenbiderrogn rødDRESSING2½ dl cremefraiche, salt, peber, citronsaft, ketchup, ravigotte, tørret dildflute | Læg husblasen I blød I koldt vand. Hæld væden fra tunen og mos den i en skål. Pisk fløden til flødeskum. Creme fraiche, finthakket løg, salt og peber røres i tunen. Tryk husblasen fri for vand og smelt den i citronsaft i en gryde. Rør blandingen i tunmassen. Vend flødeskum og rogn i blandingen og smag til. Hæld det i en randform og sæt den i køleskab gerne til næste dag. Rør dressingen sammen og smag til. Serven lun flute til.  |
| **KYLLING MED BACON**250 g spinat2 porrer3-4 stk kyllingebrystCa 8 skiver bacon4 dl piskefløde1 spsk kylling found1 tsk oreganoSalt og peber | Spinaten skylles grundigt. Varm en pande op og læg spinaten gradvist på og lad den falde sammen. Fordel spinaten i et ovnfast fad. Porrerne rengøres og snittes i tynde skiver. Fordel dem over spinaten. Brun kyllingestykkerne i lidt olie på en varm pande. Vikl 2 stykker bacon og hvert kyllingestykke, og læg dem over grønsagerne. Kom fløden på panden og tilsæt kylling found og oregano. Smag til med salt og peber. Hæld det i fadet. Stil fadet i ovnen ved 180 grader i ca 30 minutter til baconen er sprød. Server med pilaffris. |
| **PILAFFRIS**2 spsk smør½ finthakket skalotteløg2 dl rissalt4 dl vand + found | Løget hakkes fint og svitses i smør uden at tage farve. Tilsæt risen og lad dem stege med i ca 1 minut. Tilsæt vand og salt og found. Kog ved svag varme i 18 minutter. Rør i dem med en gaffel inden de serveres. |
| **ROULADE**3 æg100 g sukker 60 g mel 60 g kartoffelmel1 tsk bagepulverHindbærmarmelade**CHARLOTTE RUSSE**1 roulade med hindbærsyltetøj.CREME:3 æg 50 g sukker saft og skal af 1 citron6 blade husblas ½ l piskefløde200 frosne hindbær  | ROULADEPisk æg og sukker meget godt (10 minutter), det skal være tykt og skummende (det er vigtigt). Bland mel, kartoffelmel og bagepulver, og rør det i dejen. Fordel dejen på bagepapir så det danner en firkant. Bages ca 10 min ved 200 gr.Den bagte bund vendes ud på et stykke sukkerdrysset papir og stryges med marmelade. Rouladen rulles sammen om fyldet. Skær rouladen i skiver (tynde) og beklæd en rund skål hermed.CHARLOTTE RUSSEPisk æggeblommer og sukker luftigt og tykt. Pisk citronsaft og skal i. Smelt den udblødte husblas og rør den i æggemassen. Pisk fløden til skum og vend det i æggemassen. Hæld blandingen over rouladestykkerne. Lad fromagen stivne. Desserten vendes inden serveringen på et serveringsfad. Optø hindbærrene og smag til med sukker.Server pureen til. |