|  |  |
| --- | --- |
| **TUNMUSSÉ**  8 personer  2 ds tun i olie  1 skalotteløg  Saft af en citron  2½ dl cremefraiche  4 blade husblas  ½ dl piskefløde  Salt, peber  1 glas stenbiderrogn rød  DRESSING  2½ dl cremefraiche, salt, peber, citronsaft, ketchup, ravigotte, tørret dild  flute | 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 spinat  2 porrer  3-4 stk kyllingebryst  Ca 8 skiver bacon  4 dl piskefløde  1 spsk kylling found  1 tsk oregano  Salt 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 smør  ½ finthakket skalotteløg  2 dl ris  salt  4 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 æg  100 g sukker  60 g mel  60 g kartoffelmel  1 tsk bagepulver  Hindbærmarmelade  **CHARLOTTE RUSSE**  1 roulade med  hindbærsyltetøj.  CREME:  3 æg  50 g sukker  saft og skal af 1 citron  6 blade husblas  ½ l piskefløde  200 frosne hindbær | ROULADE  Pisk 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 RUSSE  Pisk 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. |