|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJSSTÆNGER MED SKINKE OG BROCCOLI****6-8 personer, 2 stænger,**8 plader butterdej200 g bacon i tern500 g champignon i skiver1 stort hakket løg300 g skinke i tern3 spsk sød sennep2 pakker flødeost500 g broccoliSalt og peberLidt salat | Svits baconen godt på panden og kom derefter champignon og løg ved. Lad det simre lidt. Hæld evt væden fra. Tilsæt skinke, sennep og til sidst osten. Sluk for panden og lad det stå til osten er smeltet. Kom så små buketter af broccoli i og krydr med salt og peber. Lad fyldet afkøle. Rul dejen ud, 4 plader til hver stang ca 30 cm bred. Fordel fyldet midt på de 2 stænger og luk dejen omkring. Fyldet skal være lukket helt inde. Pensl med æg og bag i ca. 30-35 minutter ved 200 grader. Server stængerne med salat.  |
| **CHILI CON CARNE**4 personer500 g hakket oksekød1 spsk olie1 rød peber1 løgCa 2-3 chiliSalt og peber1 dåse tomatpure1 dl vand + kalvefound1 tsk spidskommen1 dåser hakkede tomater1 dl øl1 ds røde kidneybeans1 ds cherrytomaterCa 25 g mørk chokoladeTILBEHØRGræsk yoghurt6 gulerødder1 bundt bredbladet persilletortillachips | Hak løg og chili fint. Varm olien og svits løg og kød et par minutter. Tilsæt salt, peber og spidskommen. Vend det hele godt sammen. Kom tomater med væde, tomatpure og øl og vand + 1 spsk kalvefound i gryden. Lad det simre i 10 minutter. Rør af og til. Skyl og afdryp bønnerne. Tilsæt bønnerne og lad det simre yderligere 10 minutter. Tilsæt sherrytomater og smag til med chokolade og salt og peber. Skræl gulerødderne og skær dem i tynde strimler. Hak persillenOg server det til sammen med tortillachips og græsk yoghurt.  |
| **LAGKAGE MED ROMCREME**3 æg1 dl sukker40 dl kartoffelmel40 g hvedemel40 g malede mandler 1 tsk bagepulverCREME:4 æggeblommer2 spsk sukker1 spsk vaniljesukker5 blade husblas 3 spsk rom4 dl piskeflødeGLASUR:flormelis, kakaokogende vandPYNT:Flødeskum. Jordbær | Æg og sukker piskes meget godt 10 minutter. Det skal være tykt.(Det er vigtigt). Bland kartoffelmel, mel, mandelmel og bagepulver og rør det i dejen. Fordel dejen i en lille i 2 runde bunde. Bages ved 200 gr i ca 10 min.  CREME Udblød husblasen i koldt vand.Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker godt. Pisk fløden til skum. Knug husblassen fri for vand og smelt den i 3 spsk rom (eller vand). Rør den i æggemassen. Vend flødeskum i. OBS lav ikke cremen færdig før bundene er bagt. Læg den ene bund på fadet og sæt en ring omkring (Fx springform uden bund) Fordel cremen på bunden. Læg den anden lagkagebunden øverst. Fjern ringen når kagen har sat sigRør glasuren og stryg den på kagen med en varm paletkniv. Stryg flødeskum på kanten. Og pynt langs kanten ovenpå kagen med flødeskum og skiveskårne jordbær.  |