|  |  |
| --- | --- |
| **BUTTERDEJSSTÆNGER MED SKINKE OG BROCCOLI**  **6-8 personer, 2 stænger,**  8 plader butterdej  200 g bacon i tern  500 g champignon i skiver  1 stort hakket løg  300 g skinke i tern  3 spsk sød sennep  2 pakker flødeost  500 g broccoli  Salt og peber  Lidt 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 personer  500 g hakket oksekød  1 spsk olie  1 rød peber  1 løg  Ca 2-3 chili  Salt og peber  1 dåse tomatpure  1 dl vand + kalvefound  1 tsk spidskommen  1 dåser hakkede tomater  1 dl øl  1 ds røde kidneybeans  1 ds cherrytomater  Ca 25 g mørk chokolade  TILBEHØR  Græsk yoghurt  6 gulerødder  1 bundt bredbladet persille  tortillachips | 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 persillen  Og server det til sammen med tortillachips og græsk yoghurt. |
| **LAGKAGE MED ROMCREME**  3 æg  1 dl sukker  40 dl kartoffelmel  40 g hvedemel  40 g malede mandler  1 tsk bagepulver  CREME:  4 æggeblommer  2 spsk sukker  1 spsk vaniljesukker  5 blade husblas  3 spsk rom  4 dl piskefløde  GLASUR:  flormelis, kakao  kogende vand  PYNT:  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 sig  Rør 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. |