|  |  |
| --- | --- |
| **TOMATSUPPE**  4-6 personer  1 spsk olie  1 løg  4 gulerødder  3 dåser hakkede tomater  2 porre  1-2 spsk hønsefound  3 tsk tørret oregano  1 tsk timian, ½ tsk karry  2 dl suppehorn  Persille, flute | Grønsagerne renses og skæres i tern. Løg og gulerødder svitses i en gryde i olie. De hakkede tomater + væde hældes ved. Krydderier, vand og found tilsættes. Suppen simre ved svag varme i 45 minutter. Suppehorn koges i en gryde for sig i rigeligt vand i 5 minutter og tilsættes suppen lige inden serveringen.  Server hakket persille og flute til. |
| **KOTELETTER I KOKOSSAUCE**  4 koteletter  3 tsk karry  Salt, peber  Lidt olie til bruning  1 dåse kokosmælk  ananassaft  1 bundt forårsløg  50 g cashewnødder  Frisk mynte | Snit forårsløgene. Krydr koteletterne med 1 tsk karry, salt og peber. Brun koteletterne på begge sider og tag dem af panden. Rist 2 tsk karry i lidt af den faste kokosmælk. Læg koteletterne tilbage på panden og tilsæt resten af kokosmælken. Lad det hele simre til koteletterne er møre. Smag til med salt og peber og evt mere karry og ananassaft. Jævn saucen med lidt maizena. Lad de snittede forårsløg simre med 1 minut. Ved serveringen drysses med mynteblade og server ris spidskålssalat til. |
| **SPIDSKÅLSSALAT MED ANANAS**  ½ spidskål  4 forårsløg  100 g ananas (dåse)  2 dl creme fraiche  2-3 tsk dijonsennep  1 tsk honning  1 tsk ananassaft, salt | Spidskålens yderste blade fjernes og det ½ spidskål snittes fint i strimler. Forårsløgene snittes og ananassen skæres i mundrette bidder. Kål, forårsløg og ananas vendes sammen i en skål. Creme fraiche, sennep, honning, ananassaft og salt røres sammen og smages til, inden dressingen vendes rundt i salaten. |
| **MEDALJER (**CA 10 STK)  300 g mel  2 dl flormelis  150 g smør  1 æg  CREME  2½ dl mælk  1 spsk vaniljesukker  2 spsk sukker  2½ spsk maizena  2 æggeblommer  GLASUR  ca 3 dl flormelis  lidt kogende vand  PYNT  150 g jordbær marmelade  4 dl flødeskum  friske jordbær | Bland mel, flormelis, smør og æg på bordet og ælt det hurtigt sammen. Stil dejen koldt ½ time. Udrul dejen tyndt. Hav rigeligt mel på bordet så dejen ikke hænger fast i bordet. Dejen udstikkes i ca 20 runde kager ca 7 cm i diameter. Bag kagerne ved 200 grader i ca 8-10 minutter.  CREME: 2 dl mælk koges i en lille gryde. Vaniljesukker, ½ dl mælk, æggeblommer og maizena piskes sammen. Når mælken koger piskes maizenablandingen i. Pisk til cremen tykner og lad den koge et øjeblik. Hæld cremen i en skål som dækkes med folie direkte over cremen. Sæt den i køleskab til den er kold.  OPBYGNING:  Pisk fløden til skum og kom den i en sprøjtepose. Sprøjt en høj krans på de 10 bunde. Fyld 1 tsk jordbærmarmelade i hver kage. Den kolde creme piskes lind med et piskeris. Vaniljecreme sprøjtes i hullet så det er fyldt helt ud. De sidste 10 kager stryges med glasur og lægges over kagerne. Pynt med lidt flødeskum og 2 skiver jordbær. |