|  |  |
| --- | --- |
| **TOMATSUPPE**4-6 personer1 spsk olie1 løg4 gulerødder3 dåser hakkede tomater2 porre1-2 spsk hønsefound3 tsk tørret oregano1 tsk timian, ½ tsk karry2 dl suppehornPersille, 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 koteletter3 tsk karrySalt, peberLidt olie til bruning1 dåse kokosmælkananassaft1 bundt forårsløg50 g cashewnødderFrisk 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 spidskål4 forårsløg100 g ananas (dåse)2 dl creme fraiche2-3 tsk dijonsennep1 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 mel2 dl flormelis150 g smør1 ægCREME2½ dl mælk1 spsk vaniljesukker2 spsk sukker2½ spsk maizena2 æggeblommerGLASURca 3 dl flormelislidt kogende vandPYNT150 g jordbær marmelade4 dl flødeskumfriske 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. |