|  |  |
| --- | --- |
| **PANDEKAGER MED SKINKE OG CHAMPIGNONER**  6 personer  200 g hvedemel  2 æg  ½ tsk salt  4 dl mælk  50 g smør  FYLD  250 g champignoner  15 g smør  1 spsk mel  1½ dl mælk  150 g skinke i tern eller strimler  125 g ærter  2 forårsløg  Dijonsennep  Salt og peber, små tomater, | PANDEKAGER:  Pisk mel sammen med æggene. Tilsæt salt og mælk og smeltet smør og lad dejen hvile 10 minutter. Bag tynde pandekager, der skal lidt smør på panden til den første pandekage.  FYLD  Rens svampene og skær dem i kvarte. Rist dem på en pande med smør. Drys melet over svampene og rør. Tilsæt mælken. Giv det et opkog og tilsæt ærter, skinke og fintsnittede forårsløg. Smag til med sennep, salt og peber.  Læg fyldet i pandekagerne og pynt med halve små tomater. |
| **MØRBRAD SOM PEBERBØF**  1 mørbrad  ½ tsk salt  8 knuste peberkorn  1½ spsk grønne friske peberkorn  3 spsk smør  SOVS  1 spsk smør  2 dl vand + found  1 dl piskefløde  Evt. Kulør  lidt grønne peberkorn  hvedemel  LUN KARTOFFELSALAT  800 g små kartofler  200 g rødløg  200 g agurk  Frisk dild, timian  DRESSING  2 spsk hvidvinseddike  1 spsk citronsaft  2 spsk olie  Salt, peber  BAGTE TOMATER MED OST  4 store tomater, evt krydderurter  Ca 50 g reven ost | Skær senerne af mørbraden. Skær den i 3 cm tykke skiver, gerne lidt på skrå. Bank bøfferne let og drys med salt og peber. De grønne peber hakkes let og drysses over kødet. Tryk det lidt fast. Brun bøfferne i lidt brunet smør ca 3 minutter på hver side.  SOVS  Kog panden af med vand og fløde. Jævn den let. Smag til med salt og evt found. Ved serveringen hældes lidt af den varme sovs over bøfferne, resten serveres til.  LUN KARTOFFELSALAT  Kartoflerne koges møre med skræl på. Rødløg hakkes og agurken (gerne uden kerner) skæres i små tern. Krydderurterne hakkes fint. Pisk dressingen sammen. Vend de lune kartofler i dressingen og lad det trække lidt. Bland finthakkede rødløg og finthakket krydderurter i.  BAGTE TOMATER MED OST  Tomaterne skæres i gemmen på tværs og sættes med snitfladen opad i et ovnfast fad. Drys med reven ost og krydderurter, sæt dem i ovnen ved 275 grader til de er gyldne, eller under grill. |

|  |  |
| --- | --- |
| **EN DRØM TIL KAFFEN**  3 æg  175 g sukker  40 g kartoffelmel  2 spsk mel  2 spsk kakao  1 tsk bagepulver  FYLD  Ca 3½ dl piskefløde  2-3 bananer  Lidt høvlet chokolade | Pisk æg og sukker 10 minutter. Bland kartoffelmel, mel, kakao og bagepulver og sigt det i dejen. Rør forsigtigt i dejen til den er ensartet. Fordel den på bagepapir. Ikke for tyndt.  Bag kagen ved 250 grader i ca 5-7 minutter.  Afkøl kagen.  FYLD  Pisk fløden til flødeskum. Skær bananerne i skiver. Ven den kolde bund ud på sukkerdrysset bagepapir. Fordel bananskiverne på bunden og smør flødeskum på (gem lidt til at smøre udenpå kagen.) Smør ikke flødeskum helt ud til de lange kanter. Rul kagen stramt sammen med bagepapiret. Ved serveringen smøres kagen med resten af flødeskummet og pyntes med høvlet chokolade. |

|  |  |
| --- | --- |
| **VALNØDDEROULADE**  250 g sukker  3 æg  125 g mel  1 tsk bagepulver  2 spsk vaniljesukker  50 g hakkede valnødder.  FYLD  ½ pakke frosne hindbær  4 blade husblas  Ca 3 dl piskefløde | Pisk æg og sukker 10 minutter. Sigt mel, bagepulver og vaniljesukker i. Vend det forsigtigt med en ske. Bred dejen ud på et stykke bagepapir. Drys hakkede valnødder på dejen. Bag bunden ved 200 grader i ca 8 minutter. Vend kagen ud på et sukkerdrysset papir. Lad kagen afkøle og tag derefter papiret af.  Sæt husblassen i blød i koldt vand. Lad hindbærrene tø og mos dem med en gaffel. Hvis det er surt tilsættes lidt sukker eller vaniljesukker. Smelt husblassen i lidt fløde og rør det i hindbærrene (hvis hindbærrene er meget kolde skal husblassen være mere varm.) Bland dem med flødeskum. Når kagen er helt kold fordeles flødeskummet på bunden (ikke helt ud til de lange kanter) rul kagen sammen. Sæt kagen i køleskab. Kan fryses. |