|  |  |
| --- | --- |
| **RØGET ØRRED MED PEBERROD**4 skiver brød200 g røget ørredlidt salat50 g mayonnaise 2 spsk fløde1 tsk citronsaft2 tsk fintrevet peberrodsalt, peber | Rist brødet og udstik det i runde skiver. Bland mayonnaise med fløde citronsaft og revet peberrod. Smag til med salt og peber. Smør mayonnaisen på de ristede brødstykker. Læg lidt hakket salat på brødet Skær fisken i mindre stykker og fordel den på brødet. Pynt med 3 tomatbåde uden kerner. |
| **MAYONNAISE** 2 æggeblommer½ tsk salt2 tsk eddikeCa 3 dl olie | Pisk æggeblommer, salt og eddike sammen. Rør olien i meget lidt ad gangen (dråbevis). Efterhånden kan der tilsættes lidt mere olie ad gangen. Hvid mayonnaisen bliver for tyk tilsættes lidt vand. Hvis mayonnaisen skiller, startes forfra men en ny æggeblomme og den skilte mayonnaise pisket langsomt i til massen atter er samlet.  |
| **KYLLINGEBRYST PÅ CREMET PORREBUND**3 stor porre150 g bacon i tern1 dl hvidvin2 dl flødeSalt, peber2-3 kyllingebryst½ dl revet ost (mozzarella)Kartofler, persille | Rens porrerne og skær dem i tynde skiver. Svits baconen et par minutter på en pande uden fedtstof. Tilsæt porrerne og svits dem med et par minutter. Kom vin og fløde på og kog blandingen op. Krydr med salt og peber. Kom blandingen i et ovnfast fad. Flæk Kyllingestykkerne. Krydr med salt og peber og steg dem ca 1 minut på begge sider på en god varm pande i lidt smør. Tag dem af panden og læg dem ovenpå grønsagerne og drys med revet ost. Sæt fadet i ovnen ved 220 grader til osten har taget farve. Server persillesmør til.  |
| **CHOKOLADEKAGE MED RÅSYLTEDE HINDBÆR**10- 12 stykker180 g smør1 dl vand2 æg300 g sukker1 spsk vaniljesukker180 g mel50 g kakao1 tsk bagepulverSmør til formen100 g groft hakkede nødderRÅSYLTEDE HINDBÆR200 g frosne hindbær75 g sukker1 spsk vaniljesukker | Lun smør og vand i en gryde til smørret er smeltet. Pisk æg og sukker og vaniljesukker godt sammen i en skål. Bland i en anden skål mel, kakao og bagepulver og sigt det i æggemassen. Vend det forsigtig sammen, til dejen er næsten ensartet. Pisk det smeltede vandsmør sammen og vend det forsigtigt i dejen. Stop så snart dejen er ensartet. Lad dejen stå 10 minutter og vend derefter 3 gange i den. Hæld dejen i en smurt springform og drys med grofthakkede nødder. Bag kagen ved 185 grader i ca 35 minutter. Afkøl kagen i formen. RÅSYLTEDE HINDBÆRRør hindbær, sukker og vaniljesukker sammen og lad det trække til sukkeret er opløst. Gerne til næste dag.  |

![C:\Users\Birgit\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\VQOWIOM2\observacion[1].gif]()