|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED AVOCADO**8 tarteletter2 modne avocadoSaft af ½ citron1 bundt dild2 spsk cremefraicheChili150 g rejer150 g røget laks2 blommetomater | Skræl den ene avocado og blend den med citronsaft, det meste af dilden og cremefraiche. Smag til med chili, salt og peber. Skræl den anden avocado og skær den i små tern og vend den i cremen. Skær laksen i små stykker og bland dem i cremen sammen med halvdelen af rejerne. Lige inden serveringen:Lun tarteletterne og fordel cremen heri. Pynt med rejer og dild og tomatfileter.  |
| **KOTELETTER I FAD**4 svinekoteletter30 g smør150 g bacon i tern2 porrer300 g champignoner1 dåse hakkede tomater4 stængler bladselleri1 dl persilleSalt, peber1 dl fløde | Brun koteletterne i smør ved høj varme og læg dem i et ovnfast fad. Rist baconternene, skær porrerne i ringe og champignonerne i kvarte. Svits løg og champignoner sammen med bacontern til de begynder at tage farve. Tilsæt hakkede tomater med væde, bladselleri i skiver, hakket persille og salt og peber. Bring saucen i kog. Rør fløden i og hæld saucen over koteletterne. Sæt retten i ovnen ved 225 grader i ca 20 minutter. Server broccolikartoffelfad til.  |
| **BROCCOLI-KARTOFFELFAD**700 g kartofler½ dl mælk25 g smør1 æggeblommesalt, peber250 g broccoli125 g champignon2 spsk smørca 3 dl flødesalt, peber2 spsk mel50 g reven ost | Kartoflerne skrælles og skæres i skiver og koges. Hæld vandet fra og mos kartoflerne. Pisk mosen med fløde, smør og æggeblomme. Smag til med salt og peber. Giv broccolien et opkog og hæld vandet fra. Læg broccolien i små buketter i et smurt ovnfast fad. Skær champignonerne i skiver og svits dem i 2 spsk smør. Drys 2 spsk mel over og tilsæt fløden. Smag til med salt og peber. Hæld stuvningen over broccolien og dæk med kartoffelmos. Kom lidt smørklatter på kartoffelmosen. Drys med reven ost. Sæt fadet i ovnen ved 200 gr i ca 25 min. |
| **PANDEKAGER MED RICOTTA OG CHOKOLADE**1 dl mel2 tsk sukker1 tsk vaniljesukker2 dl mælk2 æg50 g smørCREME100 g ricotta100 g marcipan1 dl piskefløde1 appelsinCHOKOLADESAUCE100 g chokolade1 dl piskeflødePYNTmandelflager | Pandekager: Bland mel, sukker og vaniljesukker i en skål. Pisk æggene i og derefter mælk og det smeltede smør. Bag tynde pandekager på en lille pande.CREMERicotta, marcipan, fløde og appelsinsaftkøres til en jævn masse i en foodprocessor. Massen smøres på pandekagerne og de rulles sammen som en roulade. CHOKOLADESAUCEChokoladen hakkes. Fløden varmes til ca 80 grader. Hæld den varme fløde over chokoladen og rør det sammen til sauce. Rist mandelflagerne på en tør pande. Lidt af saucen hældes over pandekagerne ved serveringen og drys med mandelflager. Server evt resten af saucen til.  |