|  |  |
| --- | --- |
| **TARTELETTER MED AVOCADO**  8 tarteletter  2 modne avocado  Saft af ½ citron  1 bundt dild  2 spsk cremefraiche  Chili  150 g rejer  150 g røget laks  2 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 svinekoteletter  30 g smør  150 g bacon i tern  2 porrer  300 g champignoner  1 dåse hakkede tomater  4 stængler bladselleri  1 dl persille  Salt, peber  1 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 kartofler  ½ dl mælk  25 g smør  1 æggeblomme  salt, peber  250 g broccoli  125 g champignon  2 spsk smør  ca 3 dl fløde  salt, peber  2 spsk mel  50 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 mel  2 tsk sukker  1 tsk vaniljesukker  2 dl mælk  2 æg  50 g smør  CREME  100 g ricotta  100 g marcipan  1 dl piskefløde  1 appelsin  CHOKOLADESAUCE  100 g chokolade  1 dl piskefløde  PYNT  mandelflager | 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.  CREME  Ricotta, marcipan, fløde og appelsinsaftkøres til en jævn masse i en foodprocessor.  Massen smøres på pandekagerne og de rulles sammen som en roulade.  CHOKOLADESAUCE  Chokoladen 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. |