|  |  |
| --- | --- |
| **PIKANTE PATÉ TOPPE**  ca 12 stk  100 g leverpostej  20 små saltkiks  1-2 spsk piskefløde  1 spsk portvin  herbes de provence  grøn peber  PYNT  lidt salat, små tomater  **MINISNEGLE**  **Ca 20 stk**  1 formfranskbrød  kryddersmør  reven peberrod  tynde skiver roastbeef  PYNT: Små tomater, bredbladet persille | Rør leverpostejen lind med fløde og portvin. Smag til med krydderier.  Anret blandingen på små kiks med en sprøjtepose. Pynt med 1/4 kiks og lidt tomat. Anret på lidt salat.  Fjern skorpen på den ene langside. Skær brødet i ikke for tykke skiver på den lange led. Skær kanterne af. Smør smør på brødet. Læg roastbeef og peberrod på brødet og rul det stramt sammen fra den korte side. Pak rullerne ind i fugtigt pergamentpapir. Stil dem køligt. Inden de serveres skæres de i skiver og pyntes med tomatfileter og et persilleblad. |
| **KYLLINGEGRYDE**  4 kyllingelår  salt, peber  10 mellemstore kartofler  12 cocktailpølser  100 g bacon  250 g champignon  1 dåse hele tomater (små)  basilikum, persille  maizenamel | Rens lårene og del dem i ledet. drys med salt og mexikansk krydderi. Steg kyllingestykkerne i ovnen ved 200 grader ca 45 minutter. Kartoflerne skrælles og skæres i både. Læg dem i et ovnfast fad og drys olie, salt og oregano. Sæt kartoflerne i ovnen, gerne med intervalgrill. Ovnen indstilles på 200 grader. Kartoflerne skal have 30-45 minutter. Vend i dem et par gange. Sæt kartoflerne øverst i ovnen og kyllingestykkerne underst. Skær baconen i halve og steg dem sprøde på en pande. Steg pølserne i fedtet bag efter. Champignonerne renses og skæres i kvarte og ristes i lidt smør. Væden fra tomaterne hældes i en gryde sammen med væden fra kyllingerne. Varm sovsen og jævn ganske let med maizena udrørt i koldt vand. Sovsen skal ikke være tyk. Smag til med salt og lidt basilikum. Anret det hele på et fad i grupper. Lidt hakket persille drysses over tomaterne. |
| **LIMEDESSERT MED FRUGT**  6 personer  2 æggeblommer  50 g flormelis  1 spsk vaniljesukker  6 blade husblas  2 limefrugter  ½ l piskefløde  FRUGT: Eksotiske frugter | Sæt husblassen i blød i rigeligt koldt vand.  Pisk æggeblommer, flormelis og vaniljesukker godt, Pisk fløden til skum. Smelt husblassen i limesaften. Hæld den i æggemassen. Vend flødeskummet i. Kom blandingen i en randform eller portionsforme. Lad det stivne i køleskabet. Pynt med de delte frugter.  Server Chokoladestænger til. |
| **CHOKOLADESTÆNGER**  Ca 80 stk  300 g mel  300 g sukker  2 spsk kakao  2 tsk vaniljesukker  3 tsk bagepulver  200 g smør  1-2 æg  DRYS  50 g mandler | Bland mel, sukker, kakao, bagepulver og vaniljesukker sammen. Smuldr smørret i melblandingen og ælt 1½ æg i. Æld dejen hurtigt sammen. Del dejen i 3 og hver af dem i 3 stykker. Tril dem til stænger og tryk dem lidt flade. Pensl med sammenpisket æg og drys med hakkede mandler. Bages 10 – 15 minutter ved 200 grader. Skær straks kagerne ud i stykker på skrå.  Opbevares i kagedåse. |