|  |  |
| --- | --- |
| **REJE-MELONSALAT**  6 personer  500 g rejer  1 honningmelon  2 avokado  ½ agurk  Salatblade  Flute  DRESSING  3 spsk citronsaft  1 tsk salt, peber  1 dl olie  Grofthakket dild  Tomatfileter. | Rejerne optøes. Melonen befries for skal og kerner og kugles ud med et parisienne jern. Avocadoen deles og befries for skal og sten og skæres i tynde skiver. Agurken flækkes og kernerne skrabes ud og den skæres i tynde både. Bland rejer, melon, avocado og agurk. Rør dressingen sammen og hæld den over rejeblandingen.  Server salaten på strimlede salatblade.  Pynt med tomatfileter. |
| **NØDDEFARSERET KYLLINGEFILET**  600 g kyllingefilet  100 g hasselnødder  150 g gorgonzola  Salt, peber, smør  PANERING  Hvedemel  Æg  Rasp  SAUCE  35 g hasselnødder  2,5 dl piskefløde  Salt, peber | Kyllingefileterne flækkes uden at skæres helt igennem. Bank dem let. Nødderne hakkes fint og blandes med gorgonzola, ¼ tages fra og gemmens til saucen. Gorgonzolafyldet lægges på den ene halvdel af kødet og den anden halvdel foldes over.  Kyllingestykkerne vendes først i mel, derefter i sammenpisket æg og så i rasp. Steges i rigeligt smør i 6-8 minutter på hver side.  SAUCEN  Resten af fyldet lægges på panden sammen med de ekstra nødder, smeltes og brunes let inden fløden tilsættes. Smag til med salt og peber. Server med rosenkål og røsti. |
| **ROSENKÅL MED BACON**  200 g rosenkål  50 g bacon I strimler  krydderurter | Rist baconen gylden og hæld fedtet fra. Skær rosenkålen i tynde skiver. Blanchér rosenkålen i saltet vand (læg den i kogende vand, når vandet atter koger tages rosenkålen op.)  Bland rosenkål, bacon og hakkede krydderurter. |
| **RØSTI**  10-12 stk  750 g kartofler  1 løg  salt, peber  olie | Skræl kartoflerne og riv dem på dem grove side af et råkostjern. Tør de revne kartofler godt i et klæde. Pil og hak løget fint og bland det med kartoflerne. Krydr med salt og peber. Form kartoflerne til flade kager og steg dem på en varm pande i olie. Steg dem på begge sider ca 15 minutter i alt. |
| **PÆRETRIFLI MED TYTTEBÆR**  4 pærer  75 g sukker  1 spsk vaniljesukker  1 spsk citronsaft  2-3 spsk vand  8-12 markroner  2 spsk tyttebærsyltetøj+ rom  1½ dl piskefløde  Frysetørrede hindbær | Skræl pærerne og skær dem i både. Damp dem med sukker, vaniljesukker, citronsaft og vand ca 5 minutter. Hæld dem i en skål og lad dem afkøle. Fordel groft knuste markroner i 4 glas. Del evt pærerne i mindre stykker. Læg pærekompot over og derefter 1 spsk tyttebærsyltetøj smagt til med rom. Pynt med flødeskum og frysetørrede hindbær. |

