|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDREDE FILLORULLER**400 g hakket kylling1 tsk salt1 tsk spidskommen½ tsk stødt ingefær½ tsk gurkemeje½ tsk peber1 æg 1 løg25 g smør4 ark fillodej**KRYDRET TOMATSOVS**1 løg1 spsk olie10 g frisk ingefær1 tsk spidskommen½ tsk paprika1/4 tsk kanel1 knsp cayennepeber1-2 spsk hvid balsamico1 dåse hakkede tomater1-2 spsk rørsukkersalt og peber  | Rør kødet sammen med salt, krydderier, æg og hakket løg. Smelt smørret. Rul dejen ud og del hver plade i 4 baner. Ca 15x30 cm. Lad dem ligge under et vådt viskestykke og tag kun 1 bane frem ad gangen. Pensl dejen med smør og læg en skefuld dej på den ene ende. Rul dejen omkring fyldet en gang, fold enderne over fyldet og rul dejen sammen. Fortsæt med resten af dejen. Sæt rullerne på bagepapir og pensl dem med smør. Bages ved 220 grader i 15 minutter. Server med krydret tomatsovsSauter finthakket løg i olie (skal ikke tage farve). Tilsæt krydderier og tomater og balsamico eddike. Lad sovsen simre 20-30 minutter og smag til med sukker, salt og peber.Blend sovsen så den er jævn |

|  |  |
| --- | --- |
| **KRYDRET FARSBRØD** 1 fint hakket løg2 spsk olie250 g hakket oksekød500 hakket kalv og flæsk50 g rasp1 æg1 dl mælk2 tsk dijonsennep2 tsk Worcestershiresauce¼ tsk chilisauce1 bundt persille1 pakke baconsalt, peber | Sauter finthakket løg i olie (skal ikke tage farve). Lad dem afkøle. Ælt kødet med salt, peber, rasp og æg og mælk. Tilsæt løg, sennep, worcestershiresauce, chilisauce og den hakkede persille. Form det til et farsbrød og læg det i en lille bradepande. Dæk med bacon og skub det ind under farsen.Hæld lidt vand i bradepanden. Sæt farsbrødet i ovnen 1 time ved 180 grader. Si væsken fra bradepanden, og jævn det til sauce. Smag til. Tilsæt evt. mere vand og hvis nødvendigt 1 spsk kalvefound.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RØDBEDE-SELLERI-ÆBLESALAT**200 g rødbeder200 g selleri2 æbler3 spsk citronsaft1-2 spsk sukker50 g mayonnaise1 dl piskeflødeDild eller karse | Citronsaft og sukker blandes i en skål. Rødbeder, selleri og æbler skrælles og rives ned i skålen med citronsaft. Salaten blandes med en gaffel og stilles koldt. Lige inden serveringen blandes mayonnaise og flødeskum og salaten røres forsigtig i. Pyntes med dild eller karse.  |
| **KARTOFFELMEDALJER**6-8 personer1 kg bagekartofler½ knoldselleri¼ pastinakSalt, peber1 spsk olivenolie25 g parmesan | Kartoflerne skælles og enderne skæres af. Selleri og pastinak skrælles og koges til mos sammen med kartoffelenderne. Smag til med salt og peber. Midterstykkerne af kartoflerne skæres i papirtynde skiver. De lægges taglagt i 8 cirkler krydr med salt og peber. Læg et lag mos på kartoffelskiverne, derpå kartofler og så mos. Pensl det øverste lag med olie. Bages ved 200 grader i ca 40 minutter. Drys de varme kartofler med ost.  |
| **VANDBAKKELSER MED APPERLSIN**14-16 stk3 dl vand150 g smør3 dl melCa 5 små ægFYLD4 æggeblommer4 spsk sukker1 spsk vaniljesukkerCa 1 spsk appelsinkoncentrat4 blade husblas½ l piskeflødeGLASURFlormelis, appersinsaft Revet appelsinskal | Giv vand og smør et opkog. Tag gryden fra varmen og kom melet i. Sæt blandingen tilbage på den varme plade og rør til det slipper gryde og ske. Tag gryden af varmen og lad det afkøle lidt. Pisk sammenpiskede æg i lidt efter lidt og pisk godt for hver gang. Pas på dejen ikke bliver for tynd, den skal kunne danne mønster. (det er ikke sikkert alt ægget skal bruges). Sæt dejen på bagepapir med 2 skeer eller med en sprøjtepose. Bages ved 200 grader i ca 25 min. **OBS** ovndøren må ikke åbnes de første 20 min. FYLD: Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker tykt og skummende. Tilsæt appelsinkoncentrat. Pisk piskefløde til skum. Smelt husblassen i 2 spsk appelsinsaft og rør det i æggemassen. Vend flødeskum i. Sprøjt cremen i de kolde kager gennem et lille hul i siden. Riv appelsinskallen og kog det et par minutter i lidt vand med sukker og hæld væden fra og lad appelsinskallerne tørre. Rør flormelis og appelsinsaft sammen til glasur og pynt kagerne hermed og drys med appelsinskal.  |