|  |  |
| --- | --- |
| **KYLLING SURPRISE**2 kyllingebryst50 g smør1 spsk hakket persille2 skiver lufttørret skinke2 spsk mozzarella1 ægMel og raspOlieWok blanding | Hak skinken fint og bland den med smør, hakket persille og mozzarella. Bank kyllingebrysterne helt flade og tynde med en kødhammer eller kagerulle, pas på der ikke går hul på dem. Det gøres nemmest mellem 2 stykker film. Hvert bryst krydres med salt og peber og derefter smøres skinkeblandingen på. Brystet rulles sammen, det skal være torpedoformet (altså spidset til i begge ender) og der må ikke være nogen huller indtil fyldet. Stik evt tandstikker i for at holde formen. Rullerne vendes forsigtigt i mel så i sammenpisket æg, derefter i rasp. Paneringen skal være meget gryndig. Så varmes olien op i en pande med høj kant. (rigelig olie). Rullerne steges først ved kraftig varme på alle sider til de er gyldne og derefter skal de i ovnen ved 170 grader i ca 10 minutter. Ved serveringen skæres de i skiver. Steg wokblandingen et par minutter ved god varme evt i det smør der blev tilovers. Server til  |
| **BRASIERET SVINEKAM MED PORTVINSSSAUCE**6 -8 personer1½ kg kam uden svær15 g smør1 spsk olie2 skalotteløg2 gulerødder3 stilke bladselleri1 dl portvin3 dl vand1 dl appelsinsaftsalt, 2 kviste persille2 tsk maizenamel. Evt lidt piskeflødeRåstegte kartofler**RÅSTEGTE KARTOFLER**800 g kartofleroliesalt, timian  | Rens urterne og skær dem i mindre stykker. Krydr svinekammen med peber. Smelt smørret til det er gyldent og kom olien i en gryde. Brun kødet heri på alle sider. Tag det op. Sauter grønsagerne et øjeblik og tag dem op. Læg kødet tilbage i gryden og tilsæt portvin, vand, appelsinsaft og salt. og persillekviste. Steg kødet ved svag varme i ca 40 minutter. Vend den efter halv stegetid og læg urterne tilbage i gryden de sidste par minutter. Tag kødet op og hold det varmt. Lad det hvile ca 20 minutter.Ved serveringen skæres kødet i tynde skiver. Server grønsagerne tilPORTVINSSAUCENFjern persillekvistene og si grønsagerne fra. Lad skyen koge uden låg ca 5 minutter. Jævn skyen let med maizena udrørt i koldt vand. Lad saucen koge og smag til med salt og evt portvin og lidt fløde. Kartoflerne skrælles og skæres i grove tern. Olien varmes på en pande og kartoflerne steges heri til de er sprøde og gyldne. Krydres med salt og timian. |
| **ROSENKÅLSSALAT**6 personer500 g rosenkål2 appelsiner3 æbler50 g valnødderMARINADE4 spsk appelsinsaft1 spsk vand2-3 spsk oliesalt, meget lidt sukker | Tag de yderste blade af rosenkålen og snit dem fint. Skær appelsinen fri for skallen og den hvide hinde, og skær dem i små stykker. Skræl æblerne og skær dem i både. Valnødderne hakkes groft. Bland rosenkål, appelsinstykker, æblestykker og valnødder. Rør marinaden sammen og rør den over salaten.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **MASCARPONEMOUSSÉ MED CITRON**250 g mascarpone100 g sukker1 dl citronsaftReven skal af 2 citroner2 dl piskefløde25 g chokoladePYNTPistacienødder, hakket chokoladeCitronmelisse | Pisk mascarpone og sukker sammen. Tilsæt citronsaft og reven citronskal og vend det hele forsigtigt. Pisk fløden til let skum og vend den i cremen sammen med hakket chokolade. Anret cremen i små glasskåle. Sæt dem evt i fryseren et par timer. Lige inden serveringen pyntes med hakkere pistacienødder og lidt hakket chokolade. Pynt med et par blade citronmelisse.  |